



L'EXPERT DU KIT

FABRICANT FRANCAIS DE VOS EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES DEPUIS 1975 !

LIVAIION À PLAT • FACILE À MONTER



FABRIQUÉ EN FRANCE



ÉCOLOGIQUEMENT RESPONSABLE



Chers clients, chers partenaires,

Cette nouvelle édition vous présente nos gammes destinées à la Restauration et à la Boulangerie-Pâtisserie, fruit de plus de 50 ans d'expérience.

Mais au fait, savez-vous ce qui distingue les produits ODIC de la plupart des autres ?

Ils sont naturellement conçus pour être livrés à plat et assemblés sur site avec une grande facilité. C'est un avantage déterminant lorsqu'il s'agit d'équiper un local difficile d'accès ou de gagner un temps précieux lors du montage !

Toujours à l'écoute de vos commentaires et retours d'expérience, nous avons optimisé de nombreux produits afin d'améliorer votre expérience, à l'installation comme à l'utilisation.

Toujours dans cette démarche de vous simplifier la vie, vous pourrez désormais télécharger les notices d'utilisation et autres fiches techniques en scannant le QR-code directement sur le produit.

En parallèle, nous avons travaillé à l'élaboration et la certification de fichiers BIM pour plusieurs gammes afin de faciliter leur intégration par les bureaux d'études.

De plus, nous avons renforcé notre Hotline technique afin de vous apporter encore plus de support opérationnel en direct (téléphone, visio...).

Enfin, et c'est un point crucial, nous avons œuvré pour baisser le tarif de nos Cellules à Chariot de manière significative, et vous permettre de proposer un matériel français de qualité au meilleur prix.

Toutes les équipes ODIC se joignent à moi pour vous remercier de votre fidélité et répondre à vos demandes.

Cordialement,
Christophe Roux, directeur général





ODIC, CONCEPTEUR DE VOS ÉQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES DEPUIS 1975

Sommaire

ARMOIRES

RESTAURATION

ARMOIRE À GRILLES DÉMONTABLE	ALIZÉ _____	14
ARMOIRE À GRILLES MONOCOQUE	HORIZON _____	20
ARMOIRE À GRILLES EMBOUTIE	GAÏA & ISIS _____	24
ARMOIRE À POISSONS	ATLANTIK _____	28
ARMOIRE À CHARIOT	ADRIATIK _____	30
ARMOIRE DE TRANSFERT	KALIS _____	40

MEUBLES BAS

CELLULE À GRILLES AVEC RÉSERVE	AGRO _____	44
CELLULE À GRILLES MIXTE INOX	NOTUS _____	48
CELLULE À GRILLES 12KG - 70KG	CRIOS _____	52
CELLULE À CHARIOTS	CERVIN _____	56
MANNEQUIN FRIGORIFIQUE	ENOL _____	66

CELLULES

SOUBASSEMENT A TIROIRS	SIROCCO _____	70
MEUBLE BAS PETITE PROFONDEUR	MINIMA _____	72
MEUBLE BAS DÉMONTABLE	OLYMPUS _____	74
MEUBLE BAS DÉMONTABLE	MISTRAL _____	78
MEUBLE BAS MONOCOQUE	FUJI _____	86

ARMOIRES

BOULANGERIE / PÂTISSERIE

ARMOIRE À GRILLES DÉMONTABLE	ETNA _____	90
ARMOIRE PÂTISSIÈRE STATIQUE	AUSTRAL _____	92
ARMOIRE DE FERMENTATION	FERMENTIS _____	96

SURGÉLATEURS / CONSERVATEURS

SURGÉLATEUR-CONSERVATEUR	MONT-BLANC _____	104
CONSERVATEUR	MONT-EVEREST _____	108

MEUBLES BAS

MEUBLE BAS PETITE PROFONDEUR	VESUVE _____	114
TOUR PÂTISSIER STATIQUE	THERION _____	116

LEXIQUE	_____	118
CGV	_____	121

ODIC, membre du Groupe ICM

Actionnaire d'ODIC depuis sa création et actionnaire à 100 % depuis 2023, le **groupe ICM** est avant tout une aventure humaine et familiale, portée par la passion d'entreprendre et un fort ancrage dans les territoires. Fondé en 1975 par **Claude Marquet**, entrepreneur visionnaire originaire de Mayenne, le Groupe est aujourd'hui dirigé par **Charles-Édouard Marquet** et **Rodolphe Marquet**.

ICM réunit **plus de 1 400 collaborateurs** et réalise près de **210 millions d'euros de chiffre d'affaires** à travers cinq pôles complémentaires : Industrie, Ingénierie, Patrimoine, Wellness et Terres & Saveurs.

Depuis toujours, son ADN repose sur des valeurs simples et fortes : **énergie, responsabilité, bon sens et optimisme**. Ces principes guident chaque projet, qu'il s'agisse d'innovation industrielle, de développement immobilier durable, de bien-être ou encore de valorisation du terroir et de la gastronomie française.

Entre tradition et modernité, ICM poursuit un objectif clair : **rendre possible**. Cet état d'esprit, hérité de son fondateur, continue d'inspirer l'ensemble des collaborateurs et des entreprises du Groupe.



GROUPE ICM

ICM WELLNESS
le sport et le bien être

ICM TERRE ET SAVEURS
la gastronomie et le terroir

ICM PATRIMOINE
activités immobilières

ICM PRODUCTION
activités industrielles

ICM INGENIERIE
solutions et services industrielles

les chiffres clés du groupe



200
millions
de chiffre d'affaires



1 400
salariés



50
ans d'histoires
entrepreneuriales

Les grandes dates ODIC

1975

Création de la société

1992

Arrivée en Bourgogne construction
de notre usine de 7000m²

1999

Aménagement usine chaîne automatisée
de poinçonnage et injection de mousse
polyuréthane, banc d'essais

2007

Lancement de nos gammes
petites profondeurs



ODIC : l'expert du froid professionnel



ODIC conçoit et fabrique des équipements frigorifiques innovants, alliant performance, fiabilité et maîtrise des contraintes professionnelles.

Notre expertise couvre l'ensemble de la chaîne du froid, de l'étude à la fabrication.

Nos domaines d'activités sont :



Restauration collective et commerciale

ODIC accompagne les professionnels de la restauration avec des solutions de refroidissement et de surgélation garantissant la conservation optimale des aliments. Nos équipements répondent aux exigences des cuisines centrales, collectivités, restaurants et hôtels.



Agroalimentaire

Nos technologies assurent un contrôle précis de la température et de l'hygiène pour préserver la qualité des produits alimentaires. De la production à la distribution, nous proposons des équipements frigorifiques robustes et adaptés aux cadences industrielles.



Boulangerie - Pâtisserie

Nous concevons des solutions de réfrigération et de surgélation adaptées aux besoins spécifiques des artisans et des industriels. Nos équipements garantissent la maîtrise des cycles de fermentation et la préservation des textures et saveurs.



Milieus industriels

ODIC développe des équipements frigorifiques sur mesure pour répondre aux contraintes des environnements industriels. Fiabilité, performance et conformité aux normes les plus strictes sont au cœur de nos solutions.

2015

Certification ISO 9001 de notre usine de production

2017

Investissement machine découpe laser et plieuse automatisée

2020

Lauréat de plusieurs trophées

2023

ICM Groupe actionnaire majoritaire

2025

Odico fête ses 50 ans



Notre engagement pour un développement durable

ODIC fait du développement durable une réalité quotidienne et un engagement pour l'avenir par la mise en place des actions suivantes :

- La gestion et l'amélioration constante de ses installations industrielles.
- Sa participation active à la préservation de l'environnement.
- L'isolation performante de ses panneaux injectés de mousse de polyuréthane sans CFC à 42 KG/m³ et coefficient d'isolation K:0.32W/m², qui contribue à la diminution de la consommation électrique
- Son engagement à respecter une démarche **ECO-CONCEPTION** dans le choix des matériaux moins polluants
- La mise en place d'un **procédé de fabrication et d'un fonctionnement économique**
- La **recyclabilité à 95% des matériaux employés.**

Notre programme éco-conception

Depuis 2017, ODIC renouvelle ses produits, notamment les gammes Cellules et Armoires à chariot, conçues selon les principes de l'écoconception, intégrant la réduction des impacts environnementaux à chaque étape du cycle de vie : matériaux, fabrication, transport, utilisation et recyclage.

CELLULE À CHARIOT



ARMOIRE À CHARIOT



MEUBLE BAS MISTRAL





Respect réglementaire f-gas

Le règlement européen F-GAS n°517/2014 vise à réduire l'usage des gaz à effet de serre fluorés à fort GWP.

Depuis le 1er janvier 2022, les équipements neufs utilisant un fluide avec un GWP supérieur à 150 sont interdits dans certaines applications.

Pour être conformes, les équipements ODIC utilisent désormais les fluides R455A (GWP 148), R290 (GWP 3) et R1234yf (GWP 4).

Depuis 2022, tous les meubles frigorifiques ODIC avec groupe logé respectent cette réglementation.

Recyclage des déchets

L'usine ODIC recycle chaque année 100 tonnes.

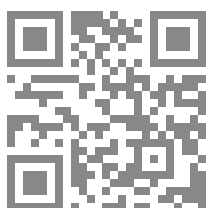
Elle collabore avec **Ecologic, éco-organisme** agréé par l'État, chargé de la **collecte, de la dépollution et du recyclage des équipements électriques et électroniques (DEEE)** dans le respect des **normes**.

Depuis **2006**, Ecologic favorise une économie circulaire fondée sur la prévention, la sensibilisation et le recyclage des déchets.

Des transporteurs propres

ODIC applique le **règlement européen F-GAS n°517/2014** et collabore avec des **transporteurs engagés** dans la **réduction** des émissions de **CO₂**.

Notre savoir faire et notre durabilité sont notre gage de qualité



Nos avantages

- Fabriqué en France
- Produit livré à plat ou monté sur demande
- Savoir faire depuis 1975
- Ergonomique, facile à monter
- Gain de place
- Confort acoustique
- Nombreux produits récompensés !

adhérent :



nos secteurs d'activités :



Restauration
collective



Restauration
commerciale



Boulangerie
Pâtisserie



Agro-alimentaire



Industrie

récompensé par :



Vos contacts



COMMERCIAL
commercial@odic-sa.com
03 85 73 90 18



ADV
adv@odic-sa.com
03 85 73 90 05



SERVICE TECHNIQUE
sav@odic-sa.com
03 85 73 90 03



PIÈCES DÉTACHÉES
piecedet@odic-sa.com
03 85 73 90 04



COMMANDE
DES PIÈCES DÉTACHÉES
cdesav@odic-sa.com
03 85 73 90 13

Notre bureau d'études expertise & innovation

Notre bureau d'études accompagne chaque projet avec rigueur et expertise pour concevoir des équipements frigorifiques performants et adaptés aux besoins spécifiques de nos clients. Grâce à une approche intégrée, nous assurons la conception, l'optimisation et l'accompagnement technique à chaque étape du développement.

Une équipe pluridisciplinaire au service de l'innovation

Notre bureau d'études regroupe des ingénieurs et techniciens spécialisés travaillant en synergie avec nos services méthodes, qualité, production et achat.

Nous intervenons sur :



ÉTUDES DE PRODUITS :
conception sur mesure et adaptation aux exigences techniques et normatives.



AMÉLIORATION CONTINUE :
optimisation des performances en collaboration avec nos clients et nos équipes de production.



ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ :
assistance dans la définition du cahier des charges et l'installation des équipements.

Des outils de pointe pour une conception de haute précision

- **CONCEPTION ASSISTÉE PAR ORDINATEUR (CAO) :**
équipées de SolidWorks 2025 pour la modélisation 3D avancée.
- **SIMULATION THERMIQUE ET FLUIDIQUE :**
Flow Simulation pour optimiser les performances thermodynamiques de nos équipements.
- **PROGRAMMATION AVANCÉE :**
développement et optimisation des systèmes embarqués pour un contrôle précis.
- **SCHÉMATISATION ÉLECTRIQUE :**
utilisation de ProfiCAD pour la conception de plans électriques détaillés.

Tests et validation : garantir la performance

Nos équipements sont soumis à des essais rigoureux pour assurer leur conformité et leur efficacité :



Prototypage et mises au point internes pour un contrôle optimal avant production.



Sélection rigoureuse des composants avec des fournisseurs qualifiés.



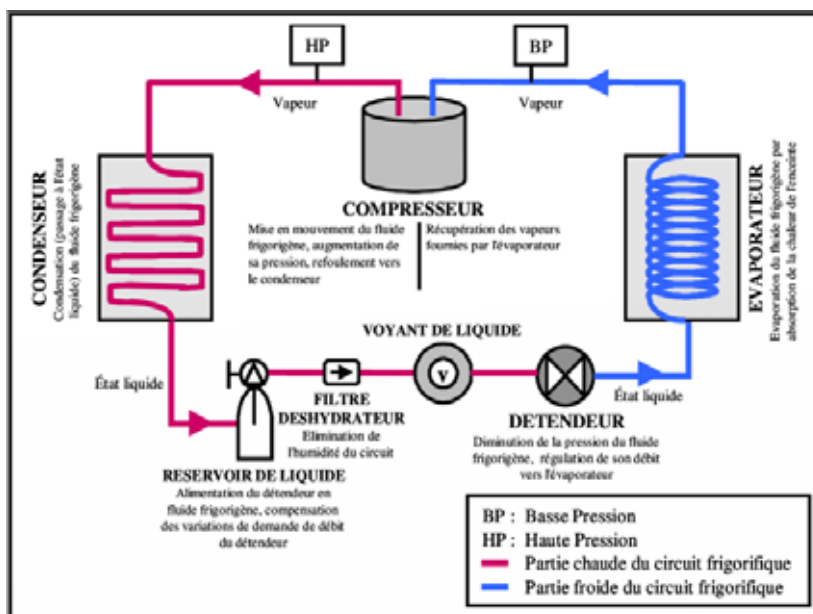
Suivi des certifications avec des organismes spécialisés comme LCIE, Veritas, Emitech et CETIAT.

Grâce à cette expertise, ODIC garantit des solutions frigorifiques fiables, performantes et adaptées aux exigences des professionnels.

Comprendre le froid

Système de production de froid

Notre système de production de froid repose sur un cycle frigorifique efficace, qui utilise un fluide frigorigène pour évacuer la chaleur et créer une zone froide. Ce processus s'effectue par la transition d'un fluide frigorigène, passant par plusieurs états physiques, ce qui permet de générer une différence thermique au sein du circuit.



Le cycle comprend les composants suivants :

- **Compresseur** : Responsable de la compression du fluide frigorigène, augmentant sa pression pour assurer sa circulation dans le circuit.
- **Condenseur** : Permet au fluide frigorigène de se condenser en cédant de la chaleur. Cette transition du gaz au liquide libère de l'énergie thermique.
- **Réservoir de liquide** : Règle le débit du fluide et protège le système contre les variations de pression.
- **Filtre déshydratant** : Élimine l'humidité du circuit, garantissant ainsi la performance et la durabilité du système.

- **Voyant de liquide** : Indicateur qui permet de contrôler la teneur en humidité du fluide frigorigène.
- **Détendeur** : Abaisse la pression du fluide frigorigène avant qu'il n'atteigne l'évaporateur.
- **Évaporateur** : Permet au fluide frigorigène de s'évaporer en prélevant de la chaleur à l'extérieur du système, générant ainsi un environnement froid.

Ce système, conçu pour maximiser l'efficacité énergétique et la durabilité, offre une solution fiable pour la production de froid dans divers secteurs d'activité.

Les types de froid :

ventilé ou statique

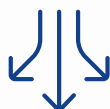
ODIC propose deux types de froid pour répondre aux besoins spécifiques de chaque secteur : le froid ventilé et le froid statique.



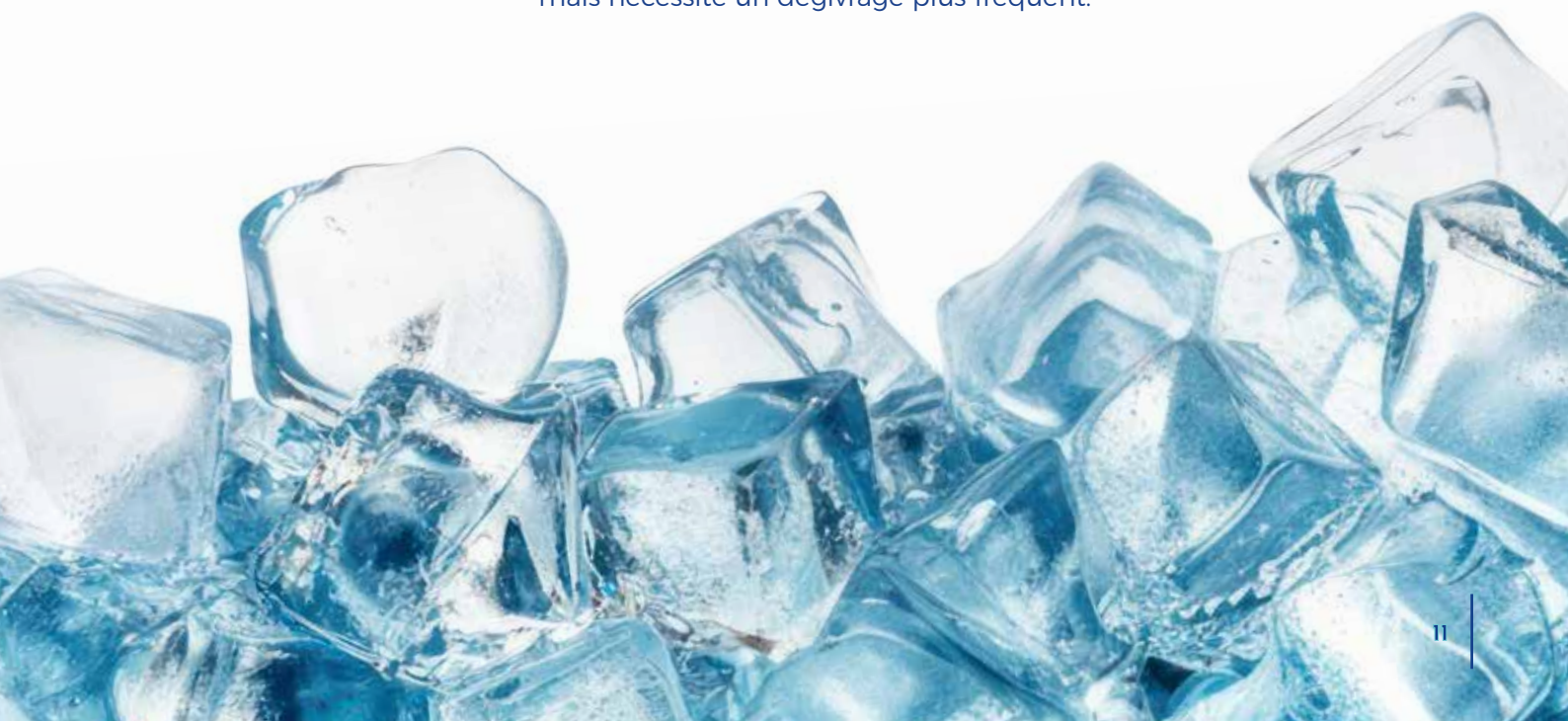
- **Le froid ventilé**, principalement utilisé en restauration, assure une répartition homogène de la température grâce à une circulation continue de l'air dans l'enceinte. Ce système permet un maintien optimal de la température, avec un dégivrage réduit. En revanche, il peut dessécher les aliments s'ils ne sont pas correctement protégés.



- **Le froid brassé** est un compromis entre le froid ventilé et le froid statique. Il utilise un ventilateur pour diffuser l'air froid de manière plus douce et plus uniforme, sans créer de courants d'air forts. Cela permet de limiter le dessèchement des produits tout en assurant une meilleure homogénéité de température qu'un système statique. Il est adapté aux environnements où la conservation douce et uniforme des aliments est primordiale.



- **Le froid statique**, quant à lui, est plus courant en boulangerie/pâtisserie. L'air froid, non brassé, reste naturellement en bas de l'enceinte, ce qui engendre une stratification thermique. Ce type de froid est plus respectueux des aliments fragiles, mais nécessite un dégivrage plus fréquent.



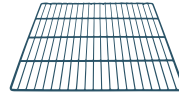


Armoires

RESTAURATION

ARMOIRE À GRILLES DÉMONTABLE	ALIZÉ _____	14
ARMOIRE À GRILLES MONOCOQUE	HORIZON _____	20
ARMOIRE À GRILLES EMBOUTIE	GAÏA & ISIS _____	24
ARMOIRE À POISSONS	ATLANTIK _____	28
ARMOIRE À CHARIOT	ADRIATIK _____	30
ARMOIRE DE TRANSFERT	KALIS _____	40





Armoire à grilles démontable

Pratique & durable

Notre armoire froide à grilles est un équipement de conservation frigorifique, utilisé dans les secteurs de la restauration et de l'hôtellerie.

Voici ses principales caractéristiques :

- **Conservation des aliments** : Elle permet de maintenir une température basse pour la conservation optimale des aliments, limitant ainsi la prolifération de bactéries et prolongeant la durée de vie des produits frais.
- **Grilles amovibles** : Les grilles à l'intérieur de l'armoire sont amovibles, ce qui facilite le nettoyage et le réaménagement en fonction des besoins.
- **Régulation de la température** : Elle est équipée d'un système de régulation électronique de la température, avec affichage digital et gestion automatique du dégivrage.
- **Matériaux** : fabriquée en Inox AISI 304 ou tôle blanche pour une meilleure durabilité et facilité de nettoyage.
- **Accessibilité** : Les pieds réglables permettent d'adapter la hauteur de l'armoire en fonction des inégalités du sol.

Ces armoires sont essentielles pour garantir le respect des normes sanitaires en matière de stockage des denrées alimentaires. Elles sont souvent utilisées dans les cuisines professionnelles, les boulangeries, et les supermarchés.



+ produit

- Livraison à plat ou montée
- **Large gamme** : petite profondeur, GN2/1, GN1/1, 400x600 et 600x800
- **Glissières Inox**
- **Fermeture à clé sur porte**
- **Porte réversible** avec rappel et blocage à 105°
- **Poignée non débordante**
- **Crémaillères intérieures au pas de 35 mm démontables sans outil**
- **Angles intérieurs arrondis**
- **Eclairage intérieur LED**
- **Arrêt de la ventilation** à l'ouverture des portes
- **Réévaporation des eaux de dégivrage automatique**



551T1.3SGR7



B1102T1.2SGR7

Revêtement tôle blanche en option



Scannez
ce QR code



Caractéristiques techniques :

Revêtement extérieur et intérieur Inox AISI 304 ou tôle blanche (en option)

Pieds réglables Hmini 150 mm / Hmaxi 170 mm

Livraison à plat ou montée

Isolation 70 mm

Alarme visuelle et sonore de la température haute et basse programmable

Suppression du pont thermique par profilé PVC

Joint magnétique démontable sans outil

Groupe logé en partie haute

Version semi-équipé : fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur pré-réglé

Réévacuation des eaux de dégivrage automatique

Tension Mono 230V+T/50Hz



options & accessoires

Modèle petite profondeur

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Grille Inox GN1/1 530x325 mm réf. CLIGA11
- Paire de glissières Inox réf. TS0167931

PORTES & PORTILLONS

- Porte à hublot vitré

PIEDS & ROULETTES

- Paires de pieds PVC réglables
Hmini 75 mm / Hmaxi 100 mm réf. PIEDPVC80

Gamme : **PETITE PROFONDEUR**



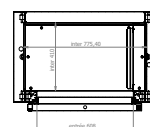
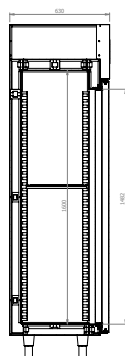
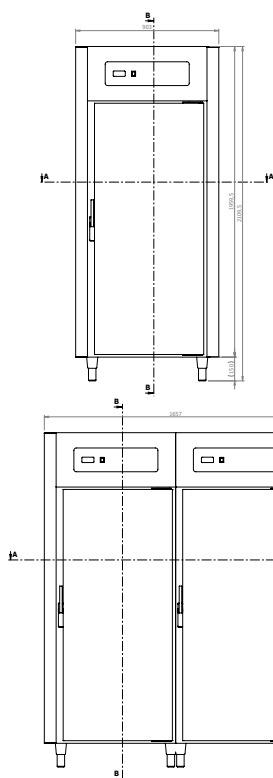
GN1/1



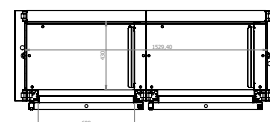
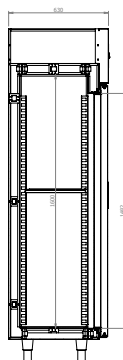
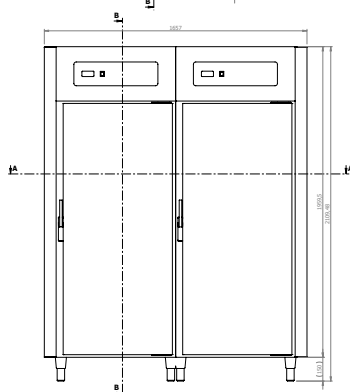
Références	Positive +1°C +10°C				Négative -18°C -22°C			
	Avec groupe		Sans groupe		Avec groupe		Sans groupe	
	551R61 .3R7	1102R61 .3R7	551R61 .3SGR7	1102R61 .3SGR7	551 GEL6R7	1102 GEL6R7	551GEL6 SGR7	1102GEL6 SGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	903x675x2210	1660x675x2210	903x675x2107	1660x675x2107	903x675x2210	1660x675x2210	903x675x2107	1660x675x2107
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	526	526	526	526				
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)					368	701	368	701
Puissance électrique (W)	321	321	150	150	630	1140	360	940
Nombre de porte	1	2	1	2	1	2	1	2
Nombre de niveaux utiles au pas de 35 mm	38	79	38	79	33	66	33	66
Dotation grille Inox	3	6	3	6	3	6	3	6



551R61.3SGR7



551R61.3SGR7

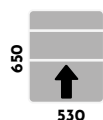


1102R61.3SGR7

GN2/1

POSITIVE

+1°C +10°C



Références	Avec groupe					
	681G1.3R7	681G1.3R2	1362G1.2R7	1362G1.2R2	2043G3.4R7	2043G3.4R2
Dimensions ext. LxPxH (mm)	833x850x2200	833x850x2200	1517x850x2200	1517x850x2200	2201x850x2200	2201x850x2200
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	526	457	845	640	1119	2x640
Puissance électrique (W)	380	360	680	360	950	2x360
Nombre de porte	1	1	2	2	3	3
Nombre de niveaux utiles	38	38	78	78	118	118
Dotation grilles Inox	3	3	6	6	9	9
Fluide	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R290

Références	Sans groupe		
	681G1.3SGR7	1362G1.2SGR7	2043G3.4SGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	833x850x2107	1517x850x2107	2201x850x2107
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	526	845	1119
Puissance électrique (W)	160	220	220
Nombre de porte	1	2	3
Nombre de niveaux utiles	38	78	118
Dotation grilles Inox	3	6	9
Fluide	R455A	R455A	R455A

NEGATIVE

-18°C -22°C



Références	Avec groupe				
	681GEL5.8R7	681GEL5.8R2	1362GEL1.0R7	1362GEL1.0R2	2043GEL1.5R7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	833x850x2200	833x850x2200	1517x850x2240	1517x850x2240	2201x850x2240
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	368	567	847	735	920
Puissance électrique (W)	580	450	1050	550	1250
Nombre de porte	1	1	2	2	3
Dotation grilles Inox	3	3	6	6	9
Nombre de niveaux utiles	38	38	78	78	118
Fluide	R455A	R290	R455A	R290	R455A

Références	Sans groupe		
	681GEL5.8SGR7	1362GEL1.0SGR7	2043GEL1.5SGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	833x850x2107	1517x850x2107	2201x850x2107
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	368	847	920
Puissance électrique (W)	349	610	750
Nombre de porte	1	2	3
Dotation grilles Inox	3	6	9
Nombre de niveaux utiles	38	78	118
Fluide	R455A	R455A	R455A

MAINTIEN EN TEMPERATURE ↔

+70°C

Références	G681CH
Dimensions ext. LxPxH (mm)	833x810x2110
Puissance électrique (W)	3500
Nombre de porte	1
Nombre de niveaux utiles	38
Dotation grilles Inox	3

MULTI-TEMPERATURES POSITIVE ET/OU NEGATIVE

+1°C +10°C

-18°C -22°C



Références	Avec groupe				Sans groupe			
	682POS POSR7	682GEL POSR7	1362POS POSR7	1362GEL POSR7	682POS POSSGR7	682GEL POSSGR7	1362POS POSSGR7	1362GEL POSSGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	833x810x2200	833x810x2200	1590x810x2200	1590x810x2200	833x810x2200	833x810x2200	1590x810x2200	1590x810x2200
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	2x380	380	2x530	530	2x380	380	2x530	530
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	470		470		470		470+530	
Puissance électrique (W)	2x450	650+450	2x350	650+450	2x170	350+170	2x170	170+315
Nombre de portillon	2	2			2	2		
Nombre de porte			2	2			2	2
Nombre de niveaux utiles	16+16	16+16	38+38	38+38	16+16	16+16	38+38	38+38
Dotation grilles Inox	4	4	6	6	4	4	6	6
Fluide	R455A	R455A	R455A	R455A	R455A	R455A	R455A	R455A



options & accessoires

Modèle GN2/1

CONFIGURATIONS D'ARMOIRES

- **Armoire traversante** : idéale pour les environnements nécessitant un accès double face
- **Armoire avec finition blanche** : esthétique soignée et intégration facile

SYSTÈMES DE VERROUILLAGE

- **Fermeture à clé pour portillon avec loqueteau à clé** réf.FCLQOARM
- **Fermeture à clé pour porte avec loqueteau** réf.FCC

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- **Grille Inox GN2/1** (650x530 mm) réf.CLIGA
- **Kit hygrométrie contrôlée pour armoire chaude**. Permet de réguler l'humidité interne (ajouter 400 W à la puissance électrique par kit) réf.KITHYGRO
- **Paire de glissières Inox** réf.PGLINOX597
- **Prise USB intégrée** réf.PRISEUSB

PORTES & PORTILLONS

- **Portillon Inox** réf.PVPO1.2GI
- **Portillon avec hublot vitré** réf.PVH682
- **Portillon blanc avec hublot vitré** (armoire positive) réf.PVH602B
- **Porte Inox avec hublot vitré** (armoire positive) réf.PVH680
- **Porte blanche avec hublot vitré** (armoire positive) réf.PVH550B

PIEDS & ROULETTES

- **Kit 2 roulettes pivotantes** sur platine (Ø 100 mm) 1 roulette avec frein, 1 sans frein. Hauteur max : 125 mm réf.KITRP100
- **Kit 4 roulettes pivotantes** (Ø 50 mm, double galets) 2 roulettes avec freins, 2 sans freins. Hauteur max : 70 mm réf.KIT4RP50
- **Paire de pieds Inox réglables** Hmini 150 mm / Hmaxi 170 mm réf.KITPINOX
- **Paires de pieds PVC réglables** Hmini 75 mm / Hmaxi 100 mm réf.PIEDPVC80

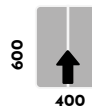
GN1/1 | 400x600

POSITIVE
+1°C +10°C



Références GN1/1 Références 400x600	Avec groupe			Sans groupe		
	551R1.3R7 551T1.3R7	1102R1.2R7 1102T1.2R7	1653R3.4R7 1653T3.4R7	551R1.3SGR7 551T1.3SGR7	1102R1.2SGR7 1102T1.2SGR7	1653R3.4SGR7 1653T3.4SGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	705x870x2200	1260x870x2200	1815x870x2200	705x870x2200	1260x870x2200	1815x870x2200
Puissance frigorifique -10°C +45°C (w)	526	845	845	526	845	845
Puissance électrique (W)	520	680	680	170	220	220
Nombre de porte	1	2	3	1	2	3
Dotation grilles Inox	3	6	9	3	6	9
Nombre de niveaux utiles	38	78	118	38	78	118
Capacité	GN1/1-400x600	GN1/1-400x600	GN1/1-400x600	GN1/1-400x600	GN1/1-400x600	GN1/1-400x600

NEGATIVE
-18°C -22°C



Références GN1/1 Références 400x600	Avec groupe			Sans groupe		
	551GEL5.8R7 551TGEL5.8R7	1102GEL1.0R7 1102TGEL1.0R7	1653GEL1.5R7 1653TGEL1.5R7	551GEL5.8SGR7 551TGEL5.8SGR7	1102GEL1.0SGR7 1102TGEL1.0SGR7	1653GEL1.5SGR7 1653TGEL1.5SGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	705x870x2200	1260x870x2240	1815x870x2260	705x870x2200	1260x870x2260	1815x870x2260
Puissance frigorifique -30°C +45°C (w)	368	845	845	370	845	900
Puissance électrique (W)	416	1200	1200	360	600	900
Nombre de porte	1	2	3	1	2	3
Dotation grilles Inox	3	6	9	3	6	9
Nombre de niveaux utiles	38	78	118	38	78	118
Capacité	GN1/1-400x600	GN1/1-400x600	GN1/1-400x600	GN1/1-400x600	GN1/1-400x600	GN1/1-400x600

MAINTIEN EN TEMPERATURE
+70°C



options & accessoires

Modèles GN1/1 et 400x600

CONFIGURATIONS D'ARMOIRES

- Armoire traversante Nous consulter
- Armoire avec revêtement blanc Nous consulter

SYSTÈMES DE VERROUILLAGE

- Fermeture à clé pour porte avec loqueteau réf. FCC.....
- Fermeture à clé pour portillon avec loqueteau à clé réf. FCLOQARM

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Grille Inox GN1/1 530x325 mm réf. CLIGA11
- Kit hygrométrie contrôlée pour armoire chaude (ajouter 400 W à la puissance électrique par kit) réf. KITHYGRO
- Paire de glissières Inox réf. PGLISINOX597
- Prise USB réf. PRISEUSB

PORTES & PORTILLONS

- Porte blanche à hublot vitré pour armoire positive réf. PVH550B
- Porte Inox à hublot vitré pour armoire positive réf. PVH550I
- Portillon blanc à hublot vitré pour armoire positive réf. PVH552B
- Portillon blanc avec loqueteau sans clé réf. PVPO1.2RB
- Portillon Inox avec loqueteau sans clé réf. PVPO1.2RI

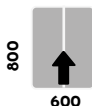
PIEDS & ROULETTES

- 2 roulettes pivotantes sur platine diamètre 100 mm 1 sans frein 1 avec frein Hmaxi 125 mm réf. KITRP100
- 4 roulettes pivotantes diamètre 50 mm double galets 2 avec freins 2 sans freins Hmaxi 70 mm réf. KIT4RP50
- Paire de pieds Inox réglables Hmini 150 mm / Hmaxi 170 mm réf. KITPINOX
- Paires de pieds PVC réglables Hmini 75 mm / Hmaxi 100 mm réf. PIEDPVC80

Références	R552CH	T551CH
Dimensions ext. LxPxH (mm)	705x830x2150	705x830x2150
Puissance électrique (W)	3600	3600
Nombre de porte	1	1
Dotation grilles Inox	3	3
Nbre de niveaux utiles	38	38
Capacité	GN1/1	400x600

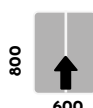
600x800

POSITIVE
+1°C +10°C



Références	Avec groupe			Sans groupe		
	MAXI1001R7	MAXI2002R7	MAXI3003R7	MAXI1001SGR7	MAXI2002SGR7	MAXI3003SGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	970x1040x2300	1740x1040x2300	2510x1040x2300	970x1040x2300	1740x1040x2300	2510x1040x2310
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	368	845	1119	368	845	1119
Puissance électrique (W)	510	730	953	170	210	200
Nombre de porte	1	2	3	1	2	3
Nombre de niveaux utiles	40	80	120	40	80	120
Dotation grilles Inox	4	8	12	4	8	12

NEGATIVE
-18°C -22°C



Références	Avec groupe			Sans groupe		
	MAXIGEL 1001R7	MAXIGEL 2002PRR7	MAXIGEL 3003R7	MAXIGEL 1001SGR7	MAXIGEL 2002PRSGR7	MAXIGEL 3003SGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	970x1040x2370	1740x1040x2370	2510x1040x2370	970x1040x2300	1740x1040x2300	2510x1040x2300
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	701	918	2X701	701	918	2X701
Puissance électrique (W)	860	914	2X910	890	914	2X910
Nombre de porte	1	2	3	1	2	3
Nombre de niveaux utiles	38	78	118	38	78	118
Dotation grilles Inox	4	8	12	4	8	12



options & accessoires

Modèle 600x800

CONFIGURATIONS D'ARMOIRES

- Armoire avec revêtement blanc..... Nous consulter

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

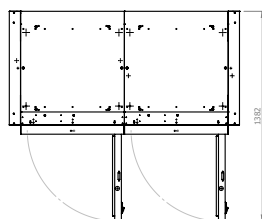
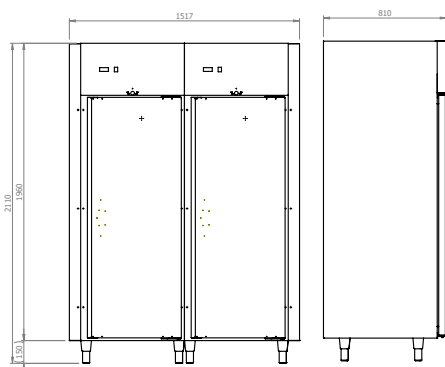
- Grille Inox 600x800.....réf. CLIMAXI
- Paire de glissières Inox.....réf. PGLISINOX780
- Prise USB.....réf. PRISEUSB

PORTES & PORTILLONS

- Portillon blanc avec loqueteau sans clés.....réf. PVPO1.2MAXIB
- Portillon Inox avec loqueteau sans clés.....réf. PVPO1.2MAXII

PIEDS & ROULETTES

- 2 roulettes pivotantes sur platine
diamètre 100 mm 1 sans frein 1 avec frein Hmaxi 125 mm..réf. KITRP100
- 4 roulettes pivotantes
diamètre 50 mm double galets 2 avec freins 2 sans freins
Hmaxi 70 mm.....réf. KIT4RP50
- Paires de pieds PVC réglables Hmini 75 mm / Hmaxi 100 mm.....réf. PIEDPVC80



MAXI1001SGR7



Plans

• Scannez
ce QR code



RESTAURATION

Armoires

Cellules

Meubles bas

BOULANGERIE / PATISserie

Armoires

Surgélateurs / conservateurs

Meubles bas



Armoire à grilles monocoque

stocker & conserver

Notre armoire à grilles monocoque HORIZON est un équipement utilisé dans les secteurs de la restauration et de l'hôtellerie pour le stockage et la conservation des aliments.

Nos armoires sont fabriquées en Inox AISI 304, ou tôle blanche en option, ce qui les rend robustes et faciles à nettoyer. Elles disposent d'une bonne isolation et une solidité accrue.

Certaines caractéristiques sont les suivantes :

- Isolation renforcée pour une meilleure conservation des températures.
- Éclairage LED intérieur pour une visibilité optimale.
- Régulation électronique avec affichage digital pour un contrôle précis.
- Pieds réglables pour s'adapter à différents environnements.
- Options de personnalisation, comme des portes vitrées ou des roulettes.



- Glissières Inox
- Fermeture à clé
- Poignée non débordante
- Crémaillères intérieures au pas de 35 mm démontables sans outil
- Angles intérieurs arrondis
- Eclairage intérieur LED
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte



HOR600+SGR7



HOR1200+SGR7

Caractéristiques techniques :

Revêtement intérieur et extérieur Inox AISI 304 ou tôle blanche en option
Pieds PVC réglables Hmin 150 mm et Hmax 170 mm
Construction monocoque – livré monté
Isolation 70 mm
Régulation électronique à affichage digital avec gestion automatique des dégivrages
Alarme visuelle et sonore de la température haute et basse programmable
Joint magnétique démontable sans outil
Groupe logé en partie haute
Version sans groupe fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur pré-réglé
Groupe monobloc R290 avec facilité de maintenance
Eclairage LED
Bac de récupération des condensats



options & accessoires

CONFIGURATIONS D'ARMOIRES

- Armoire avec revêtement blanc

SYSTÈMES DE VERROUILLAGE

- Fermeture à clé pour porte entièrement vitrée réf. FCC
- Fermeture à clé pour portillon avec loqueteau à clé réf. FCLOQARM

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Grille Inox 400x600 réf. CLIREST
- Grille Inox GN1/1 réf. CLIGA11
- Grille Inox GN2/1 réf. CLIGA21
- Loqueteau à clé pour porte thermopane réf. FCLOQHOR
- Paire de glissières Inox réf. PGLISSINOX597
- Prise USB réf. PRISEUSB
- Traçabilité module EPOCA (à la commande) réf. PVEPOCA

PORTES & PORTILLONS

- Porte blanche à hublot vitré pour armoire positive réf. PVH601B
- Porte Inox thermopane entièrement vitrée réf. PVTHPOSHOR
- Porte Inox à hublot vitré pour armoire positive réf. PVH601I

PIEDS & ROULETTES

- Paire de roulettes pivotantes sur platine
diamètre 100 mm 1 sans frein 1 avec frein Hmaxi 125 mm .. réf. KITRP100
- 4 roulettes pivotantes diamètre 50 mm double galets
2 avec freins 2 sans freins H.maxi 170 mm réf. KIT4RP50
- Paire de pieds Inox réglables Hmini 150 mm / Hmaxi 170 mm réf. KITPINOX
- Paires de pieds PVC réglables Hmini 75 mm / Hmaxi 100 mm réf. PIEDPVC80



- Scannez ce QR code

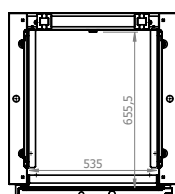
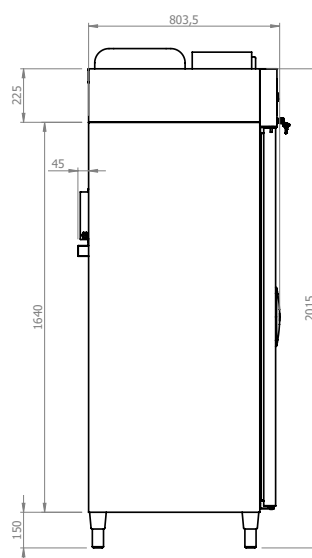
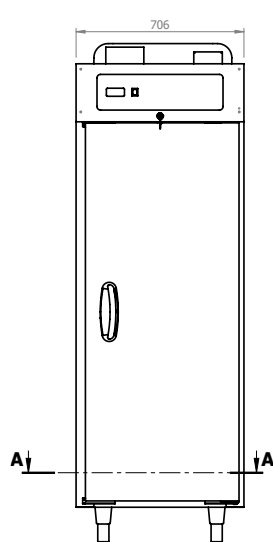



POSITIVE +1°C +10°C

Références	Avec groupe				Sans groupe	
	HOR600+R7	HOR600+R2	HOR1200+R7	HOR1200+R2	HOR600+SGR7	HOR1200+SGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	706x850x2100		1450x850x2100		706x850x2100	1450x850x2100
Dimensions int. LxPxH (mm)	535x667x1350	535x667x1500	1321x667x1350	1321x667x1500	535x667x1350	1321x667x1350
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	360	457	650	699	360	650
Puissance électrique (W)	430	350	460	350	170	170
Nombre de niveaux utiles	35	35	70	70	35	70
Nombre de porte	1	1	2	2	1	2
Dotation grilles	3	3	6	6	3	6
Fluide	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R455A

NÉGATIVE -18°C -22°C

Références	Avec groupe				Sans groupe	
	HOR600-R7	HOR600-R2	HOR1200-R7	HOR1200-R2	HOR600-SGR7	HOR1200-SGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	706x850x2150		1450x850x2150		706x850x2150	1450x850x2150
Dimensions int. LxPxH (mm)	535x667x1350	535x667x1500	1321x667x1350	1321x667x1500	535x667x1350	1321x667x1350
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	430	567	630	735	430	630
Puissance électrique (W)	660	420	954	560	331	400
Nombre de niveaux utiles	35	35	70	70	35	70
Nombre de porte	1	1	2	2	1	2
Dotation grilles	3	3	6	6	3	6
Fluide	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R455A


HOR600+R2
**COUPE A-A
ECHELLE 1 : 14**

400x600

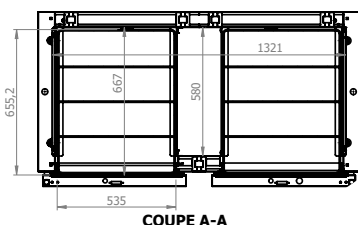
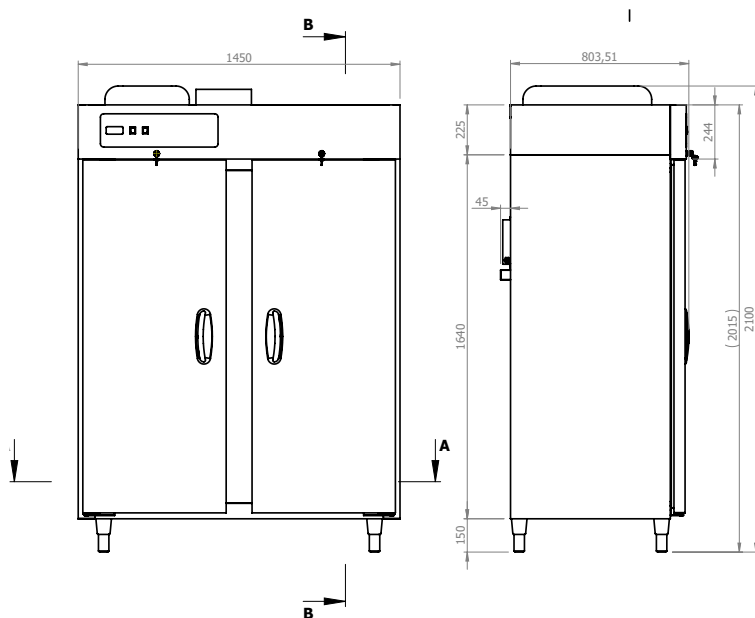


POSITIVE  +1°C +10°C

Références	Avec groupe				Sans groupe	
	HOREN600 +R7	HOREN600 +R2	HOREN1200 +R7	HOREN1200 +R2	HOREN600 +SGR7	HOREN1200 +SGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	706x850x2100		1450x850x2100		706x850x2100	1450x850x2100
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	360	457	650	699	360	650
Puissance électrique (W)	430	350	460	350	170	170
Nombre de niveaux utiles	35	35	70	70	35	70
Nombre de porte	1	1	2	2	1	2
Dotation grilles	3	3	6	6	3	6
Fluide	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R455A

NEGATIVE  -18°C -22°C

Références	Avec groupe				Sans groupe	
	HOREN600-R7	HOREN600-R2	HOREN1200-R7	HOREN1200 -R2	HOREN600 -SGR7	HOREN1200 -SGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	706x850x2150		1450x850x2150		706x850x2150	1450x850x2150
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	430	567	630	735	430	630
Puissance électrique (W)	666	420	854	560	331	400
Nombre de niveaux utiles	35	35	70	70	35	70
Nombre de porte	1	1	2	2	1	2
Dotation grilles	3	3	6	6	3	6
Fluide	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R455A



HOR1200+R2



Plans

Scannez ce QR code



RESTAURATION

Armoires

Cellules

Meubles bas

BOULANGERIE / PATISserie

Armoires

Surgélateurs / conservateurs

Meubles bas



Armoire à grilles emboutie monocoque

Qualité & élégance

Nos armoires réfrigérées de qualité supérieure et au design unique et élégant. Les fonctions les plus avancées pour un froid uniforme et constant.

Notre gamme d'armoires à grilles est utilisée dans les cuisines professionnelles pour son efficacité et sa durabilité. Elle est fabriquée en acier inoxydable et équipée d'un système de régulation électronique de la température, ainsi que d'un éclairage. Nos armoires sont idéales pour stocker les produits alimentaires de manière optimale.



Classe A
Faible impact environnemental et consommation d'énergie faible

+ produit

- **Monobloc démontable et tropicalisé +43°C**
- **Faible impact environnemental** avec une isolation élevée
- **Porte réversible**
- **Joint de porte forte isolation**
- **Ventilateur à commutation électronique** à faible consommation
- **Dégivrage automatique**
- **Fermeture à clé sur bandeau**
- **Alarme porte ouverte visuelle et sonore**



GAIA_AEMBP1200



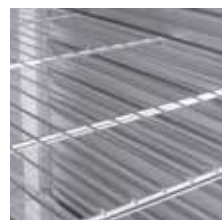
Porte réversible



Régulation avec écran tactile fermeture à clé



Parois embouties



3 grilles par porte



Joint magnétique démontable sans outil

Gamme : **GAïA**



650



530



Références	Froid positif -2°C +8°C		Froid négatif -15°C -22°C	
	AEMBP600+R2	AEMBP1200+R2	AEMBP600-R2	AEMBP1200-R2
Dimensions ext. LxPxH (mm)	702x830x2090	1435x830x2090	702x830x2090	1435x830x2090
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	312	492		
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)			568	862
Puissance électrique (W)	208	344	579	1110
Nombre de porte	1	2	1	2
Nombre de niveaux utiles au pas de 55 mm	24	48	24	48
Nombre de grilles plastifiées fournies	3	6	3	6
Poids (Kg)	117	185	123	199
Classe climatique	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)
Classe énergétique	A	C	B	D



Revêtement intérieur et extérieur Inox

AISI 304 sauf arrière et dessous extérieur en acier galvanisé



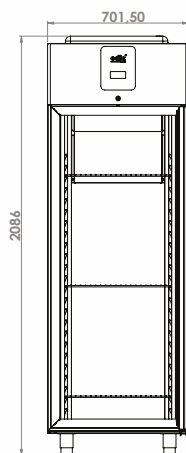
Isolation 80 mm



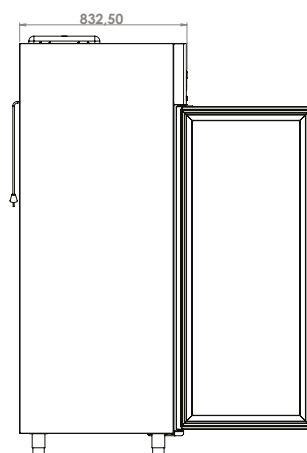
Eclairage simple



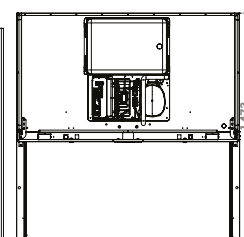
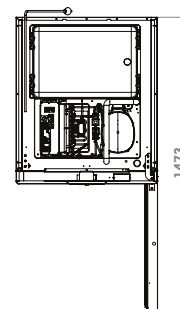
GAIA_AEMBP600



AEMBP600



AEMBP1200



BOULANGERIE / PATISserie

Armoires

Surgélateurs / conservateurs

Meubles bas

RESTAURATION

Cellules

Meubles bas

Armoires

Gamme : ISIS



650



530



Références	Froid positif -2°C +8°C		Froid négatif -15°C -22°C	
	AEMB600+R2	AEMB1200+R2	AEMB600-R2	AEMB1200-R2
Dimensions ext. LxPxH (mm)	702x830x2090	1435x830x2090	702x830x2090	1435x830x2090
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	312	492		
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)			568	862
Puissance électrique (W)	208	344	579	1110
Nombre de porte	1	2	1	2
Nombre de niveaux utiles au pas de 55 mm	24	48	24	48
Nombre de grilles plastifiées fournies	3	6	3	6
Poids (Kg)	117	185	123	199
Classe climatique	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)
Classe énergétique	A	C	B	D



**Revêtement intérieur
et extérieur Inox
AISI 304**



**Isolation
80 mm**



**Eclairage
Led**



Eclairage Led



Parois embouties



ISIS_AEMB1200



Porte réversible



Angles intérieurs arrondis



Plans

• Scannez
ce QR code





options & accessoires

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Grille Inox GN2/1 650x530 mmréf. CLIGA21
- Grille plastifiée GN2/1 650x530 mmréf. GRILRILSAN21
- Paire de glissières centrales
pour armoire monocoque emboutie 2 portesréf. GLIEMB2

PORTES & PORTILLONS

- 1 porte vitrée pour armoire monocoque emboutie
1 porte froid positifréf. PV1EMB
- 2 portes vitrées pour armoire monocoque emboutie
2 portes froid positifréf. PV2EMB

PIEDS & ROULETTES

- 4 roulettes pivotantes diamètre 80 mm 2 avec freins
et 2 sans freins hauteur maxi 105 mmréf. 4REMB

Caractéristiques techniques :

Construction monocoque – livrée montée

Parois EMBOUTIES

Avec groupe logé

Angles intérieurs arrondis

Joint de porte magnétique et démontable sans outil

Pieds Inox AISI 304 réglables H mini 90 mm / H maxi 125 mm

Evaporateur traité époxy

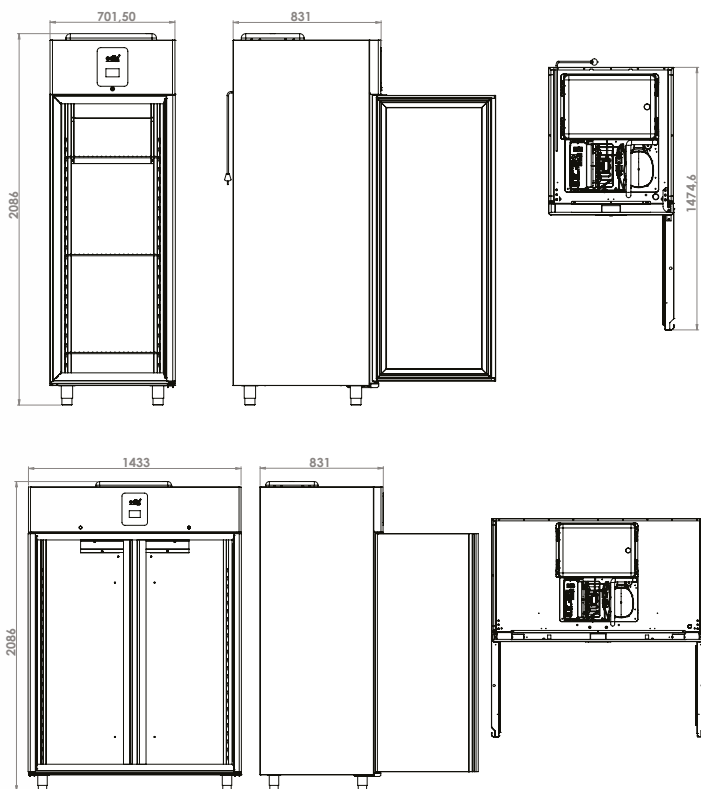
Dégivrage automatique par gaz chaud

Evaporation des condensats automatiques par serpentins

Régulation avec écran tactile

Inclus 3 grilles plastifiées par porte

Tension mono 230V+T/50Hz



ISIS_AEMB600

Fonctionnelle, performante

stocker & conserver

Notre armoire à poisson Atlantik est conçue pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration et des métiers de bouche.

Elle permet de stocker efficacement le poisson et les produits de la mer en garantissant des conditions optimales de conservation. Son système de froid ventilé assure une répartition homogène de la température, évitant ainsi toute fluctuation susceptible d'altérer la qualité des aliments.



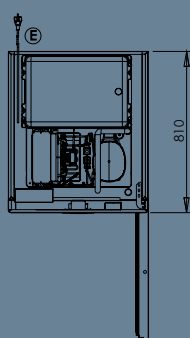
- **Groupe monobloc facilement démontable et tropicalisé** pour garantir fiabilité et performances à + 43°C.
- **Angles intérieurs arrondis** pour faciliter le nettoyage
- **Revêtement intérieur et extérieur Inox AISI 304**
- **Isolation 60 mm**
- **Réglage 3 taux d'humidité sans raccordement au réseau d'eau**
- **Régulation avec écran tactile**
6 touches et haute luminosité
- **Pieds plastiques réglables**
Hmini 115 mm / Hmaxi 180 mm
- **Porte avec fermeture automatique butée 105°**
Charnière à droite réversible au besoin par l'utilisateur
- **Dégivrage automatique par gaz chaud**
- **Disponible en 2 portes, nous consulter.**
- **Evaporateur traité par cataphorèse à l'extérieur du compartiment**



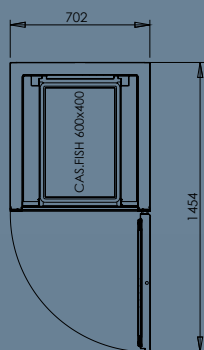
Gamme : **ATLANTIK**

-5°C +5°C

Référence	AP1
Dimensions ext. LxPxH (mm)	702x810x2080
Puissance frigorifique -10°C à +45°C (W)	492
Puissance électrique (W)	344
Classe climatique	5 / (40°C - 40%)
Distance entre chaque glissières (mm)	140
Tension	Mono 230+V+T50Hz
Poids (Kg)	126
Prix en € HT	5 9
Ecotaxe (non incluse)	25 €



Bac en polyéthylène
haute densité
(600x400)
Hauteur : 130 mm
3 bacs inclus



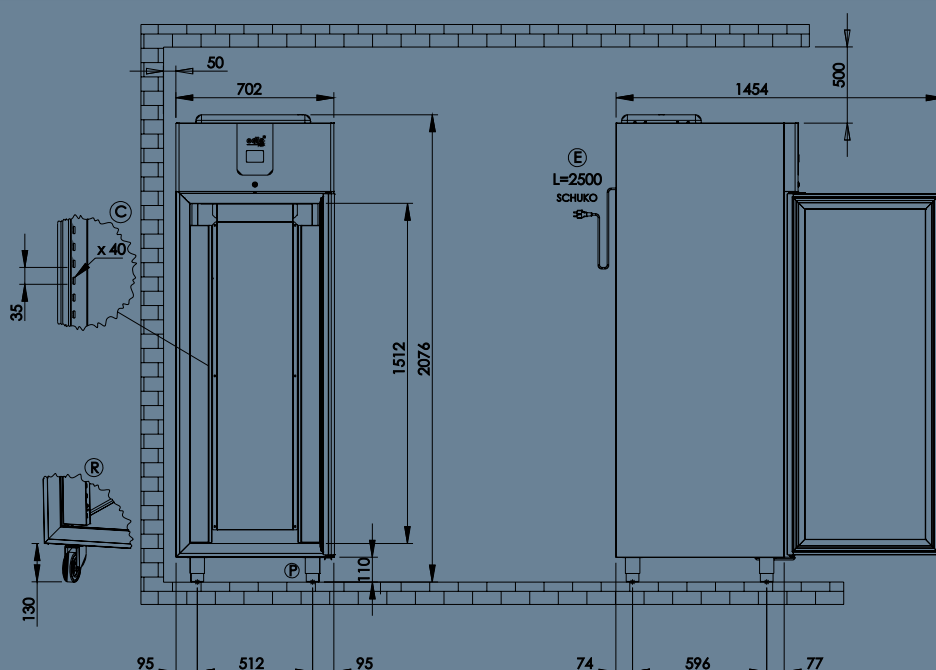
options & accessoires

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Bac en polyéthylène 600x400 mm, hauteur 130 mm.....réf. APBAC
- Fond perforé en acier AISI304réf. APFOND
- Paire de glissières par bac 600x400.....réf. APGLISS

PIEDS & ROULETTES

- 4 roulettes pivotantes en acier AISI304réf. AP4R



Plans
• Scannez
ce QR code



RESTAURATION

Armoires

Cellules

Meubles bas

BOULANGERIE / PATISserie

Armoires

Surgélateurs / conservateurs

Meubles bas



Leader du marché

Praticité et efficacité

ARMOIRE A CHARIOT ODIC Made In France

- Revêtement intérieur et extérieur Inox AISI 304
- Ferrage à droite
- Isolation 80 mm
- Fermeture à clé avec décondamnation intérieur
- Armoires livrées démontées ou montées sur demande sans plus value
- Régulation électronique par touches affleurantes intégrée dans le bandeau supérieur
- Report d'alarme
- Rappel de porte automatique
- Détecteur d'ouverture de porte mécanique
- Balai racleur
- Tropicalisé +43°C

PRODUIT ÉCO-CONÇU



Notre armoire à chariot est un équipement frigorifique conçu pour stocker des chariots contenant des denrées alimentaires ou d'autres produits nécessitant une conservation à basse température.

Nos armoires sont utilisées dans les cuisines professionnelles, les boulangeries ou les industries alimentaires.

Notre gamme se décline en deux catégories, les armoires à chariots froides et les armoires à chariots de maintien en température. Cette dernière permet de conserver les plats ou aliments à une température constante avant leur service.

2 gammes disponibles :

- **Armoire à chariot froide**
 - MINI : CN1/1 - 15 niveaux
 - GN1/1
 - GN2/1
- **Armoire à chariot maintien en température**
 - GN1/1
 - GN2/1



L'armoire à chariot leader du marché

- armoires à chariot adaptées à divers besoins professionnels
- armoires à chariots avec différentes capacités et configurations



+ produit

Cache groupe articulé pour faciliter la maintenance



Sol en une seule pièce

- **Eco conception**
- **Régulation intégrée** dans le bandeau en haut de l'armoire
- **Faible encombrement au sol**
- **Cache groupe amovible sur charnières**
- **Poignée ergonomique droitier-gaucher**
- **Fermeture à clé avec décondamnation intérieure**
- **3 charnières renforcées avec caches imperdables**
- **Montage facile**
- **Classe climatique 5**

Régulation intégrée dans le bandeau supérieur

Poignée droitier / gaucher avec fermeture à clé

3 charnières renforcées avec caches imperdables



Scannez ce QR code



En option

- Sol Inox isolé 18 mm
- Port USB
- Ferrage à gauche
- Dégivrage par gaz chaud



De série

- Sol Inox
- Fermeture à clé avec décondamnation intérieur
- Régulation standard
- Report d'alarme



Nettoyage et maintenance facilité

- Angles intérieurs arrondis
- Joint de porte démontable sans outil
- Cache groupe amovible sur charnières pour un accès rapide et facile
- Sol Inox en une seule pièce sans décaisser
- Evaporation des eaux de dégivrage par résistance autorégulant
- Evaporateurs avec revêtement anticorrosion





Ultra compacte



Capacité : 1 x échelle GN1/1 – 15 niveaux

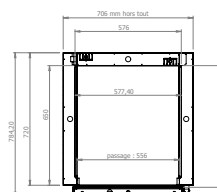
Régulation dans le bandeau de façade



Poignée coquille



2 charnières renforcées

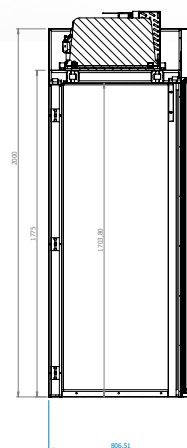


COUPE A-A

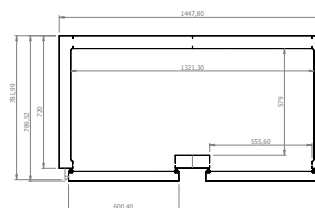
POSITIVE
+1°C +10°C



Références	Avec groupe		Sans groupe	
	MINI1PR2	MINI2PR2	MINI1PSGR7	MINI2PSGR7
Dim ext. LxPxH (mm)	706x805x2100	1450x840x2100	706x805x2000	1450x840x2000
Dim int. LxPxH (mm)	552x660x1500	1296x660x1500	552x660x1500	1296x660x1500
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	640	640	380	610
Puissance électrique (W)	360	360	170	170
Poids (Kg)	130	170	120	160

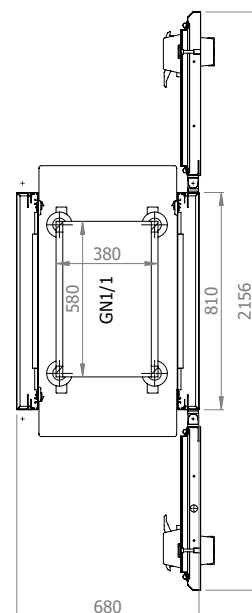
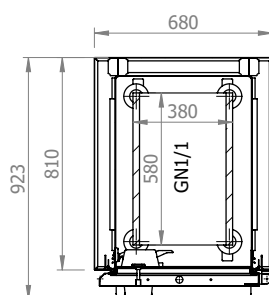


COUPE A-A
ECHELLE 1 : 10



**GN1/1 - 1 PORTE**

Capacité : 1 x échelle GN1/1 - 20 niveaux

**POSITIVE**

+1°C +10°C

Références	Simple accès		Traversante	
	AC900FR2	AC900FSGR7	AC900FTR2	AC900FTSGR7
Dim ext. LxPxH (mm)	680x880x2250	680x880x2250	680x940x2250	680x940x2250
Dim int. LxPxH (mm)	520*x730x1880	520*x730x1880	520*x790x1880	520*x790x1880
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	460	420	460	420
Puissance électrique (W)	350	170	350	170
Groupe	Avec	Sans	Avec	Sans
Poids (Kg)	170	160	180	170

*dimension passage de porte

MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

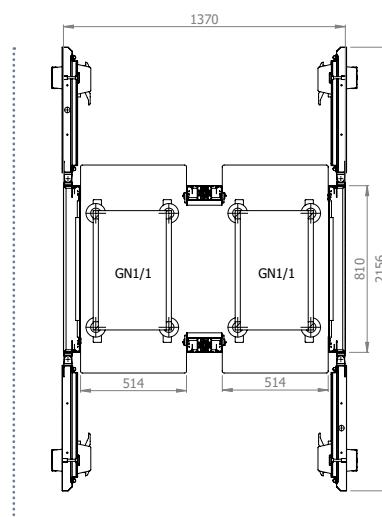
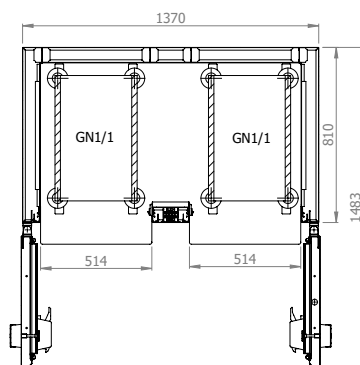
+70°C

Références	Simple accès	Traversante
	AC900M	AC900MT
Dim ext. LxPxH (mm)	680x880x2250	680x940x2250
Dim int. LxPxH (mm)	520*x730x1880	520*x790x1880
Puissance thermique (W)	3500	3500
Puissance électrique (W)	3600	3600
Poids (Kg)	160	170

*dimension passage de porte

**GN1/1 - 2 PORTES**

Capacité : 2 x échelles GN1/1 – 20 niveaux

**POSITIVE**

+1°C +10°C

Références	Simple accès		Traversante	
	AC1800FR2	AC1800FSGR7	AC1800FTR2	AC1800FTSGR7
Dim ext. LxPxH (mm)	1370x880x2250	1370x880x2250	1370x940x2250	1370x940x2250
Dim int. LxPxH (mm)	1210x730x1880 (520*)	1210x730x1880 (520*)	1210x790x1880 (520*)	1210x790x1880 (520*)
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	640	670	640	670
Puissance électrique (W)	360	170	360	170
Groupe	Avec	Sans	Avec	Sans
Poids (Kg)	270	260	280	270

*dimension passage de porte

MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

+70°C

Références	Simple accès	Traversante
	AC1800M	AC1800MT
Dim ext. LxPxH (mm)	1370x880x2250	1370x940x2250
Dim int. LxPxH (mm)	1210x730x1880 (520*)	1210x790x1880 (520*)
Puissance thermique (W)	3500	3500
Puissance électrique (W)	3600	3600
Poids (Kg)	260	270

*dimension passage de porte



GN2/1 - 1 PORTE

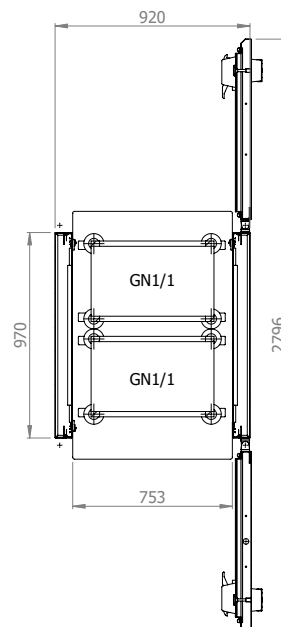
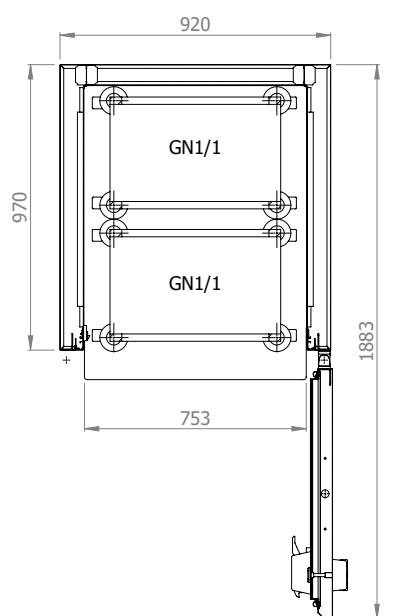
Capacité :

1 x échelle GN2/1

2 x échelles GN1/1

1 x échelle 400x600

1 x échelle 600x800



POSITIVE **+1°C +10°C**

Références	Simple accès		Traversante	
	AC1200FR2	AC1200FSGR7	AC1200FTR2	AC1200FTSGR7
Dim ext. LxPxH (mm)	920x1040x2250	920x1040x2250	920x1100x2250	920x1100x2250
Dim int. LxPxH (mm)	760*x890x1880	760*x890x1880	760*x950x1880	760*x950x1880
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	640	670	640	670
Puissance électrique (W)	360	170	360	170
Groupe	Avec	Sans	Avec	Sans
Poids (Kg)	190	180	200	190

*dimension passage de porte

MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

+70°C

Références	Simple accès	Traversante
	AC1200M	AC1200MT
Dim ext. LxPxH (mm)	920x1040x2250	920x1100x2250
Dim int. LxPxH (mm)	760*x890x1880	760*x950x1880
Puissance thermique (W)	3500	3500
Puissance électrique (W)	3600	3600
Poids (Kg)	180	180

*dimension passage de porte



GN2/1 - 2 PORTES

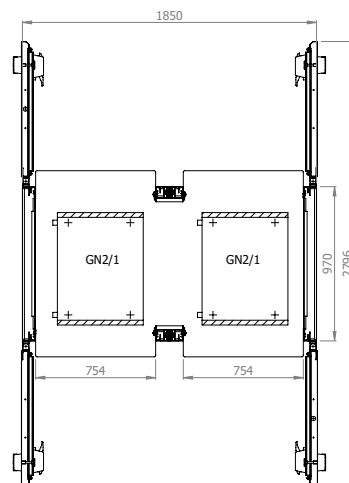
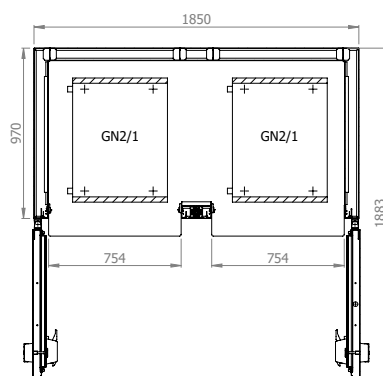
Capacité :

2 x échantillons GN2/1

4 x échantillons GN1/1

2 x échantillons 400x600

2 x échantillons 600x800



POSITIVE  **+1°C +10°C**

Références	Simple accès		Traversante	
	AC2400FR2	AC2400FSGR7	AC2400FTR2	AC2400FTSGR7
Dim ext. LxPxH (mm)	1850x1040x2250	1850x1040x2250	1850x1100x2250	1850x1100x2250
Dim int. LxPxH (mm)	1690x890x1880 (760*)	1690x890x1880 (760*)	1690x950x1880 (760*)	1690x950x1880 (760*)
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	2x640	2x670	2x640	2x670
Puissance électrique (W)	720	340	720	340
Groupe	Avec	Sans	Avec	Sans
Poids (Kg)	310	290	340	320

*dimension passage de porte

MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

+70°C

Références	Simple accès	Traversante
	AC2400M	AC2400MT
Dim ext. LxPxH (mm)	1850x1040x2250	1850x1100x2250
Dim int. LxPxH (mm)	1690x890x1880 (760*)	1690x950x1880 (760*)
Puissance thermique (W)	2x3500	2x3500
Puissance électrique (W)	7200 (1)	7200 (1)
Poids (Kg)	290	330

*dimension passage de porte



options & accessoires

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- **Dégivrage par gaz chaud** pour modèle R2 (R290) réf. DEGCR2.....
- **Ferrage gauche** réf. FGAC.....
- **Grille Inox 400x600** réf. CLIREST.....
- **Grille Inox GN1/1** réf. CLIGA11.....
- **Grille Inox GN2/1** réf. CLIGA21.....
- **Grille Inox 600x800** réf. CLIMAXI.....
- **Kit hygrométrie contrôlée (ajouter 400 W à la puissance électrique par kit)**
pour les modèles maintien en température réf. KITHYGRO.....
1 porte avec 1 kit / 2 portes avec 2 kits (2 régulations + 1 séparation centrale)
- **Port USB**..... réf. PRISEUSB.....
- **traçabilité module EPOCA (à la commande)**..... réf. PVEPOCA.....

SOLS

- **AC900S - Sol isolé épaisseur 18 mm** - modèle simple accès réf. SOLISOLEAC900S.....
- **AC900T - Sol isolé épaisseur 18 mm** - modèle traversant réf. SOLISOLEAC900T.....
- **AC1800S - Sol isolé épaisseur 18 mm** - modèle simple accès réf. SOLISOLEAC1800S.....
- **AC1800T - Sol isolé épaisseur 18 mm** - modèle traversant réf. SOLISOLEAC1800T.....
- **AC1200S - Sol isolé épaisseur 18 mm** - modèle simple accès réf. SOLISOLEAC1200S.....
- **AC1200T - Sol isolé épaisseur 18 mm** - modèle traversant réf. SOLISOLEAC1200T.....
- **AC2400S - Sol isolé épaisseur 18 mm** - modèle simple accès réf. SOLISOLEAC2400S.....
- **AC2400T - Sol isolé épaisseur 18 mm** - modèle traversant réf. SOLISOLEAC2400T.....

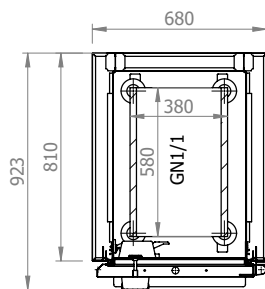
PORTES & PORTILLONS

- **Porte vitrée avec fermeture à clé - selon modèle**
- 1 quantité pour modèle AC900 et 2 quantités pour modèles AC1800 . réf. PVHAC900.....
- 1 quantité pour modèle AC1200 et 2 quantités pour modèles AC2400 réf. PVHAC1200.....

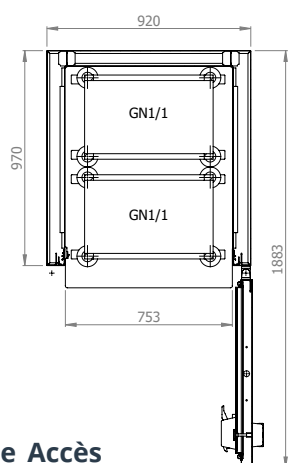
ECHELLES DISPONIBLES :

- **Echelle GN1/1 - 15 niveaux**
(L454xP653xH1490 mm)..... réf. CHAM15N.....
- **Echelle 400x600 - 20 niveaux**
(L544xP650xH1775 mm)..... réf. CHAPAT20N.....
- **Echelle 600x800 - 20 niveaux**
(L925xP732xH1795 mm)..... réf. CHARIOT600X800.....
- **Echelle 600x800 - 20 niveaux**
(L855xP662xH1775 mm)..... réf. CHAF6.....
- **Echelle GN1/1 - 20 niveaux**
(L454xP653xH1785 mm)..... réf. CHAM20N.....
- **Echelle GN2/1 - 20 niveaux**
(L659xP773xH1785 mm)..... réf. CHAG20N.....

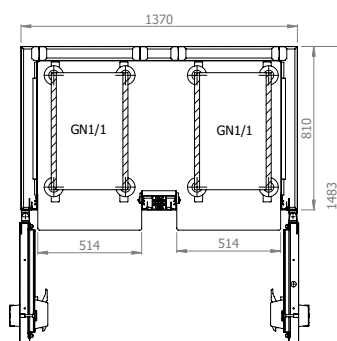
*Nos cellules acceptent les marques d'échelles et de chariots de four suivantes :
RATIONAL - MKN - BONNET THIRODE - LAlnox - ANGELO PO - CONVOTHERM - UNOX - CAPIC
(nous vous demandons de bien vérifier les dimensions de vos chariots avant votre prise de commande).



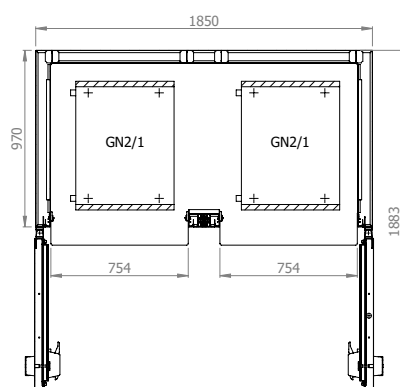
AC900_Simple_Accès



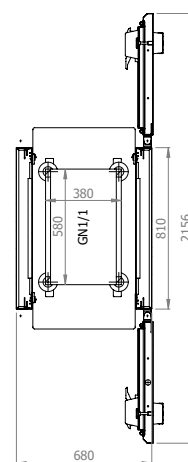
AC1200_Simple_Accès



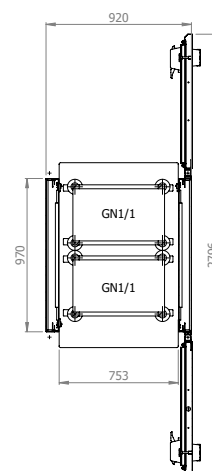
AC1800_Simple_Accès



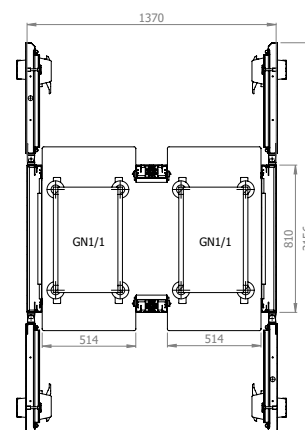
AC2400_Simple_Accès



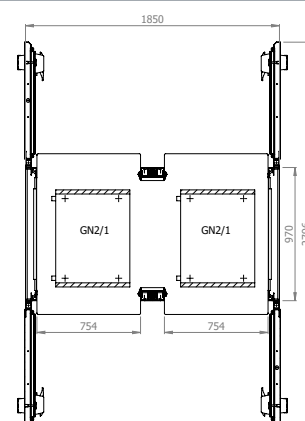
AC900_Traversante



AC1200_Traversante



AC1800_Traversante



AC2400_Traversante



Liaison chaude

Mobile et robuste

Notre armoire de transfert avec maintien en température est un équipement essentiel pour les professionnels de la restauration et de la cuisine collective.

Elle permet de conserver les plats à une température optimale jusqu'à +70°C, pour garantir leur qualité et leur sécurité alimentaire pendant le transport ou avant le service.

⇔ **Maintien en température +75°C**



- **Poignée de traction**
pour faciliter le déplacement
- **Fermeture à clé**
- **Roulettes avec freins**
- **Intérieur emboutie**
pour garantir une hygiène optimale
- **Protection en bas de la caisse**
- **Câble d'alimentation en spirale**



Gamme : **KALIS**

MAINTIEN EN TEMPÉRATURE $\Leftrightarrow$
+75°C



Références	GN1/1		GN2/1	
	ATC1011	ATC1511	ATC1021	ATC2021
Dim. ext. LxPxH (mm)	540x770x1220	540x770x1685	765x890x1035	765x890x1745
Nombre de niveaux	10	15	10	21
Puissance électrique (W)	800	800	800	1550
Poids (Kg)	70	90	70	105



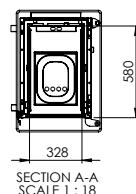
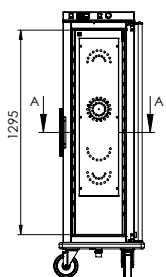
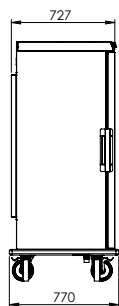
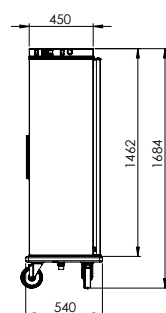
options & accessoires

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

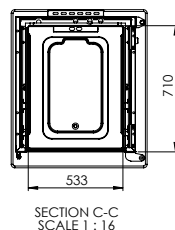
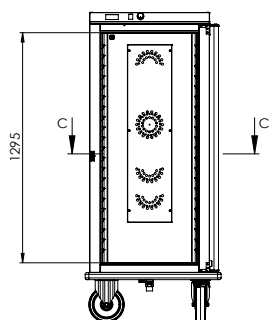
- Grille Inox GN1/1 réf. CLIGA11 • Grille Inox GN2/1 réf. CLIGA

Caractéristiques techniques :

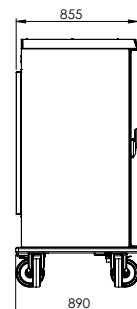
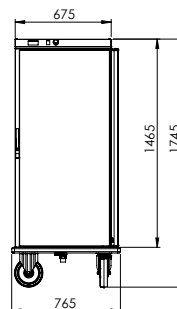
- Construction monocoque - livré monté
- Revêtement extérieur et intérieur en Inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane injecté en haute pression sans CFC 50 mm
- Poignée de traction verticale rigide sur toute la hauteur
- Chauffage ventilé et humidifié
- Chauffage par ventilateur et chambre d'évaporation
- Tension d'alimentation mono 230V+T/50kg



ATC1511



ATC2021



• Scannez
ce QR code





Cellules

RESTAURATION

CELLULE À GRILLES AVEC RÉSERVE	AGRO _____ 44
CELLULE À GRILLES MIXTE INOX	NOTUS _____ 48
CELLULE À GRILLES 12KG - 70KG	CRIOS _____ 52
CELLULE À CHARIOTS	CERVIN _____ 56
MANNEQUIN FRIGORIFIQUE	ENOL _____ 66





Combiné cellule de refroidissement + conservateur

Nos cellules sont idéales pour les cuisines professionnelles où une gestion efficace de la température est cruciale.

Notre cellule de refroidissement rapide avec réserve est utilisée principalement pour refroidir rapidement les aliments tout en maintenant une température de conservation. Voici quelques caractéristiques techniques :

- Capacité : Refroidissement 25 kg
- Fluide frigorigère : Utilise le R455A
- Isolation : 70 mm pour une efficacité énergétique optimale
- Modes de fonctionnement : Mode de refroidissement rapide et mode de conservation
- Matériaux : En acier Inox pour une durabilité accrue



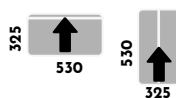
**Refroidissement
de +65°C à +10°C
en 110min + conservation
de +1°C à +10°C**

+ produit

- **Revêtement extérieur et intérieur**
Inox AISI 304
- **Enceinte intérieure entièrement rayonnée**
- **Crémaillères démontables et glissières Inox**
au pas de 35 mm
- **Régulation électronique à affiche digital**
- **Alarme visuelle et sonore de la température haute et basse**
- **Porte réversible avec blocage à l'ouverture**
- **Fermeture à clé sur le portillon du haut ou la porte**
- **Poignée non débordante**
- **Sonde à piquer en standard**
- **Pieds PVC réglables**



AGRO 25R34P



	Avec groupe			Sans groupe		
Références	AGRO25R34P	AGRO25R72P	AGRO25R110P	AGRO25R34PSG	AGRO25R72PSG	AGRO25R110PSG
Dimensions ext. LxPxH (mm)	835x860x2200	1480x860x2200	1610x860x2200	835x860x2107	1480x860x2107	1610x860x2107
Cellule de refroidissement	1 portillon 6 x GN1/1	1 portillon 6 x GN1/1	1 portillon 6 x GN1/1	1 portillon 6 x GN1/1	1 portillon 6 x GN1/1	1 portillon 6 x GN1/1
Conservateur	1 portillon 16 x GN2/1	1 portillon 16 x GN2/1 + 1 porte 32 x GN1/1	1 portillon 16 x GN2/1 + 1 porte 32 x GN2/1	1 portillon 16 x GN2/1	1 portillon 16 x GN2/1 + 1 porte 32 x GN1/1	1 portillon 16 x GN2/1 + 1 porte 32 x GN2/1
Dotation paire de glissières	10	12	12	10	12	12
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	1400			530		
Tension d'alimentation	Mono 230V + T/50Hz					
Puissance électrique (W)	1430	1430	1430	320	320	320



options & accessoires

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Grille Inox GN1/1 réf.CLIGA11
- Grille Inox GN2/1 réf.CLIGA21
- Paire de glissières Inox réf.PGLISSINOX597

PIEDS & ROULETTES

- Paire de roulettes pivotantes diam.100 mm hauteur 125 mm réf.KITRP100
- Paire de roulettes pivotantes diam.80 mm hauteur 105 mm .. réf.KITRPLAT80



Caractéristiques techniques :

Matériel livré monté

Avec groupe logé ou semi-équipé

Isolation 70 mm

Joint magnétique démontable sans outil

Dégivrage automatique ou forcé sauf en mode de refroidissement rapide

Réévaporation des eaux de dégivrage par résistance thermo régulée

En mode refroidissement rapide sélection par le temps ou la sonde à piquer

En fin de cycle de refroidissement rapide passage automatique en mode de conservation

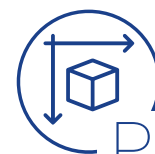
Pour version semi-équipée : fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur pré-réglé

Eclairage LED dans le conservateur

Puissance frigorifique -10°C +45°C :
- Cellule de refroidissement = 1400 W
- Conservateur = 530 W

Puissance électrique absorbée :
- Cellule de refroidissement = 1430W
- Conservateur = 320W

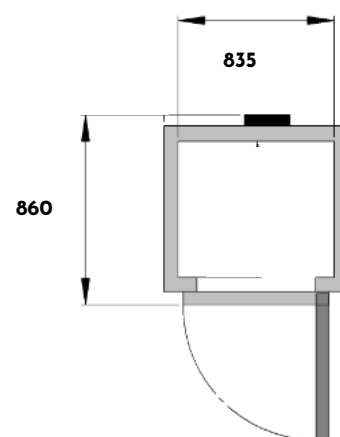
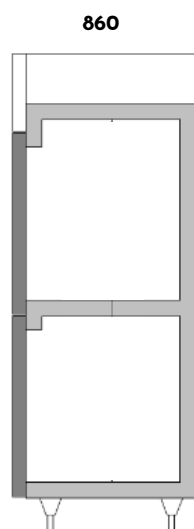
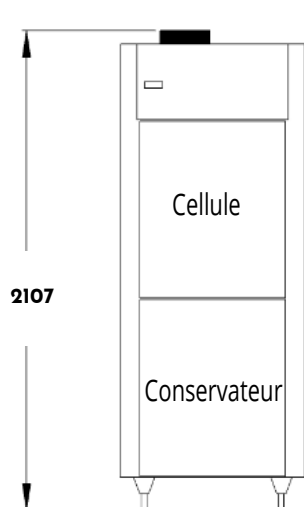
Tension d'alimentation : Mono 230V + T / 50Hz



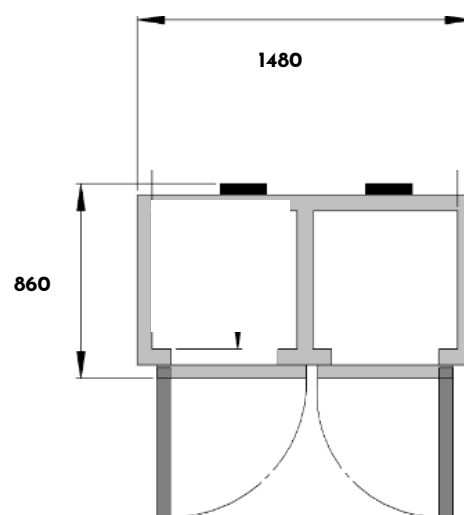
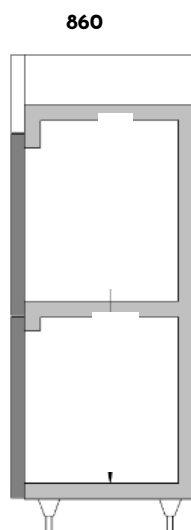
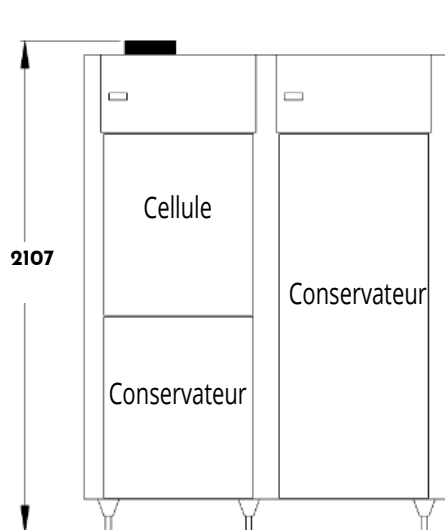
Plans

• Scannez ce QR code

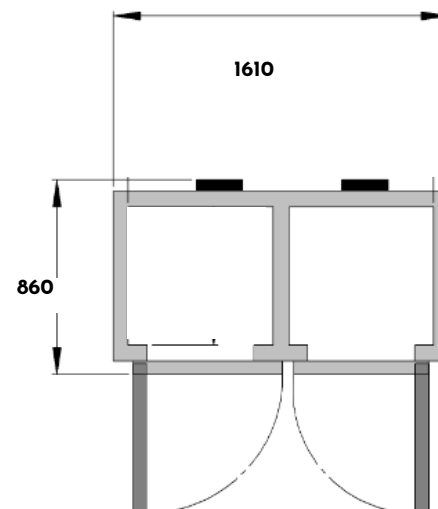
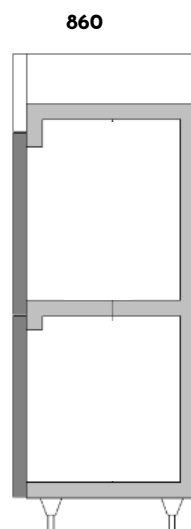
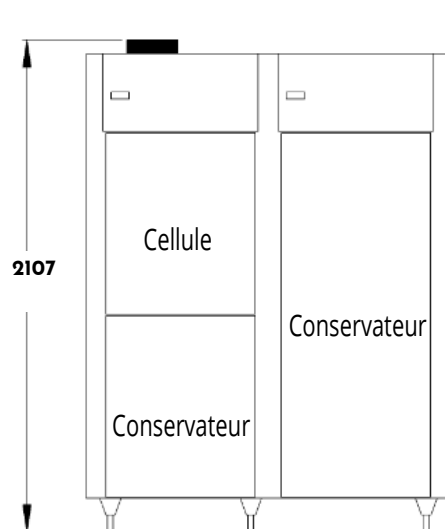




Réf. AGRO25R34PSG



Réf. AGRO25R72PSG



Réf. AGRO25R110PSG



BOULANGERIE / PATISSERIE

Meubles bas

Surgélateurs / conservateurs

Armoires

Meubles bas

Cellules

RESTAURATION

Armoires



Innovante, performante et écologique

Notre gamme est idéale pour les plats cuisinés ou les pâtisseries.

Grâce à des solutions techniques avancées : cycles pré-réglés ou manuels, stockage automatique des données dans le cloud et commandes intuitives, elle garantit un contrôle précis et simplifié.

Un choix idéal pour des performances optimales tout en réduisant les coûts d'utilisation et l'impact environnemental.

Les points forts, les applications refroidissement & congélation rapide, crèmes glacées, pâtisseries, poissons, décongélation, les recettes prédéfinies et la connexion bluetooth ou wifi en option grâce au module EPOCA.



CCG15R2



CCG10R2



CCG7R2



CCG5R2



CCG3R2



Cellule 5 niveaux sous plan



CCGUNDER5R2



+ produit

- **Revêtement extérieur et intérieur**
Inox AISI 304
- **Aménagement intérieur composé de glissières double étage Inox**
pour bac gastronorme GN1/1
ou plaques/bacs euronorme 600x400
- **Structure intérieure amovible**
pour faciliter le nettoyage
- **Poignée non débordante**
- **Fluide R290**
Gaz faible GWP conforme aux normes en vigueur
- **Sonde à piquer en standard**
- **Passe en mode conservation**
à la fin du cycle
- **Sur roulettes en standard**
- **Porte réversible**

+ produit

- **Sur pieds hauteur 46 mm**
- **sans plateau au dessus**

Gamme : NOTUS



Références	CCG3R2	CCGUNDER5R2	CCG5R2	CCG7R2	CCG10R2	CCG15R2
Dimensions ext. LxPxH (mm)*	715x695x857	715x695x854	715x695x922	715x695x1167	715x695x1387	715x695x1896
Dimensions int. LxPxH (mm)	615x417x305	615x417x405	615x417x405	615x417x555	615x417x775	615x417x1140
Profondeur porte ouverte (mm)	1377	1377	1377	1377	1377	1377
Kg +65°C à +10°C en 110 min	18	25	25	30	50	75
Kg +65°C à -18°C en 270min	10	15	15	25	30	40
Puissance frigorifique -10° +45°C (W)	1020	1380	1380	2411	2411	3244
Puissance électrique (w)	706W - 3,49A	761W - 3,49A	893W - 5,55A	1439W - 5,71A	1596W - 6,52A	2007W - 10,45A
Tension d'alimentation	Mono 230V+N+T 50Hz	Mono 230V+N+T 50Hz	Mono 230V+N+T 50Hz	Mono 230V+N+T 50Hz	Mono 230V+N+T 50Hz	Mono 230V+N+T 50Hz
Poids (Kg)	99	86	109	126	132	172
Nombre de niveaux au pas de 68 mm	3 GN1/1 ou 600x400	5 GN1/1 ou 600x400	5 GN1/1 ou 600x400	7 GN1/1 ou 600x400	10 GN1/1 ou 600x400	15 GN1/1 ou 600x400

*hauteur sur roulettes



options & accessoires

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Grille Inox 400x600 réf. CLIREST
- Grille Inox GN1/1 réf. CLIGA11
- Traçabilité module EPOCA (à la commande) réf. PVEPOCA

PIEDS & ROULETTES

- Paire de pieds Inox réglages
Hmini 80 mm/Hmaxi 122 mm réf. PINOXCCG
- 2 Roulettes pivotantes sur platine
diam.100 mm Hauteur 125 mm réf. KTRP100

Caractéristiques techniques :

Régulation électronique avec affichage digital : recettes, dégivrage auto, mode HARD intelligent, mode assainissement du poisson

Isolation 50 mm

Angles intérieurs arrondis

Groupe logé en partie basse (R290)

Périmètre de porte chauffé pour éviter la formation de givre

Bac de récupération des eaux Inox situé à l'arrière et facilement extractible hauteur 46 mm

Porte ferrage à gauche en standard - à droite par vos soins (notice fournie)

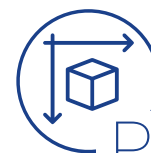
Groupe logé dimensionné pour ambiance +43°C

Evaporateur anti-corrosion traité cataphorèse

Classe climatique 4



Option sur pieds



Plans

• Scannez ce QR code



RESTAURATION

Armoires

Cellules

Meubles bas

BOULANGERIE / PATISserie

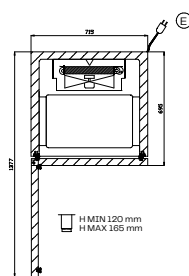
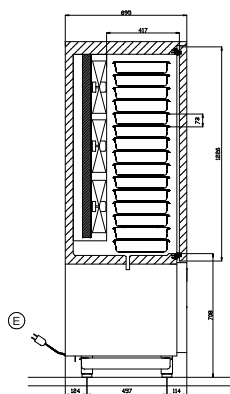
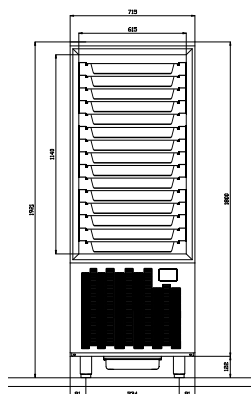
Armoires

Surgélateurs / conservateurs

Meubles bas



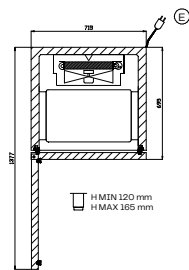
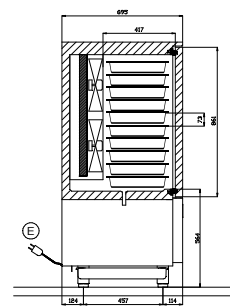
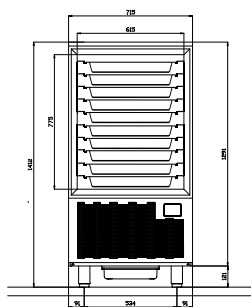
CCG15R2



Niveau sonore
69dB



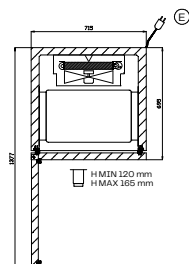
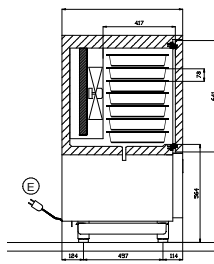
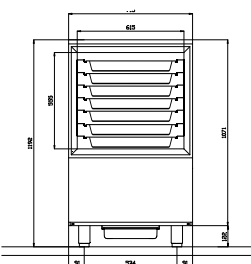
CCG10R2



Niveau sonore
65dB



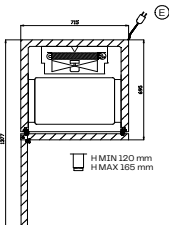
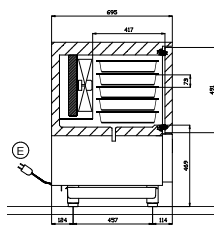
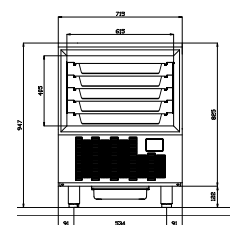
CCG7R2



Niveau sonore
65dB



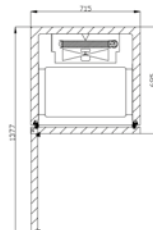
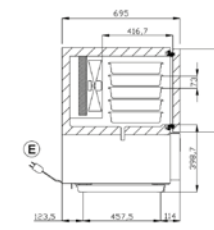
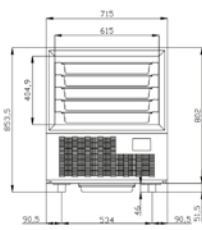
CCG5R2



Niveau sonore
56dB



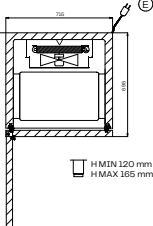
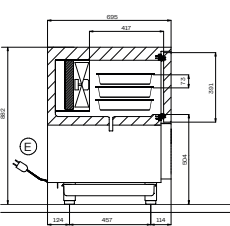
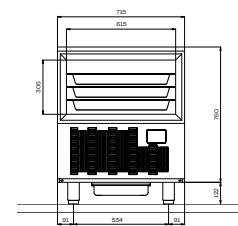
CCGUNDER5R2



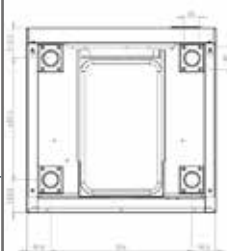
Niveau sonore
56dB



CCG3R2



Niveau sonore
53dB





BOULANGERIE / PATISSERIE

Meubles bas

Surgélateurs / conservateurs

Armoires

Meubles bas

Cellules

Armoires

RESTAURATION



Cellule à grilles de refroidissement rapide

technicité & performance

Deux modèles de cellule de refroidissement.

Le modèle CR12 permet un stockage à l'horizontal pour bénéficier d'un large plan de travail Inox avec dossieret. Le modèle CR70 est une véritable armoire de refroidissement pour 70 Kg de +65°C à +10°C en 110 minutes.



Refroidissement de +65°C
à +10°C en 110 min

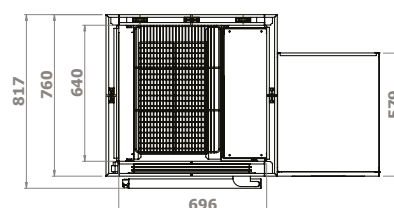
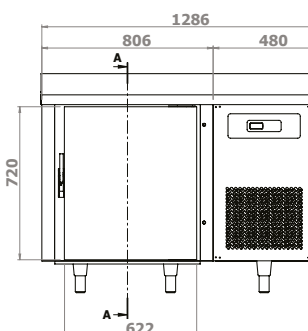
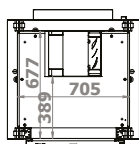
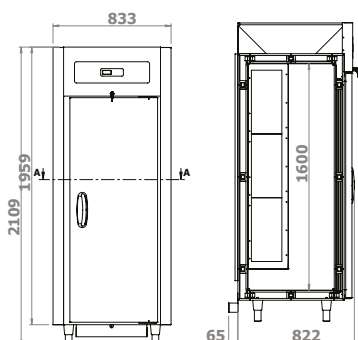


CR70R7



CR12DR7

- **Revêtement extérieur et intérieur**
Inox AISI 304
- **Enceinte intérieure entièrement rayonnée**
- **Porte réversible avec blocage à l'ouverture**
- **Régulation électronique**
à affichage digital
- **Alarmes visuelles et sonores**
de la température haute et basse
- **Sonde à piquer en standard**
- **Joint magnétique démontable sans outil**
- **Avec dessus Inox en standard (CR12)**





Références	Avec groupe		Sans groupe	
	CR70R7	CR12DR7	CR70SGR7	CR12DSGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	835x860x2430	1292x830x930	835x860x2107	1292x830x930
Kg +65°C à +10°C en 110min	60	12	60	12
Puissance frigorifique -10°C + 45°C (W)	3500	1000	3500	1000
Puissance électrique (W)	3100	1100	800	400
Dotation paire de glissières	17	7	17	7
Nombre de niveaux	34xGN1/1	7xGN1/1 7x400X600	34xGN1/1	7xGN1/1 7x400X600
Tension	Tri 400V+T+N	Mono 230V+T	Tri 400V+T+N	Mono 230V+T
Poids (kg)	200	160	160	130



options & accessoires

EQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Grille Inox 400x600 réf.CLIREST
- Grille Inox GN1/1 réf.CLIGA11
- Paire de glissières Inox réf.PGLISSINOX597

Caractéristiques techniques :

Monocoque – livré monté

Ambiance tropicalisée +43°C

Dégivrage automatique ou forcé avec sécurité de non dégivrage en mode de refroidissement rapide

En mode refroidissement rapide sélection par le temps ou la sonde à piquer

En fin de cycle de refroidissement rapide passage automatique en température de conservation

Pour la version semi-équipé : fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur pré-réglé (réglage à ajuster en fonction de l'installation)

Pieds PVC réglables H mini 150 mm / H maxi 170 mm

Uniquement modèle CR70

Ecoulement direct des eaux de dégivrage avec sol pointe de diamant et bonde d'écoulement

Bac de récupération des condensats amovible à l'arrière

Crémaillères démontables et glissières Inox au pas de 35 mm

Isolation 70 mm

Fermeture à clé en standard

Poignée coquille

Uniquement modèle CR12

Réévaporation des eaux de dégivrage par résistance thermo régulée

Crémaillères démontables et glissières Inox au pas de 76 mm

Isolation 50 mm

Fermeture avec loqueteau

Grille anti rongeurs à l'arrière

Avec dessus inox



Plans

- Scannez ce QR code



Découvrez notre gamme de cellules de refroidissement et de surgélation à chariots, conçues et fabriquées en France pour répondre aux besoins des professionnels les plus exigeants.

Ces appareils innovants combinent performance, durabilité et efficacité énergétique pour assurer une gestion optimale de la température de vos aliments.

- **Qualité Française :**
Profitez de l'excellence du savoir-faire français en matière de réfrigération.
- **Durabilité :**
Construites pour durer, avec des matériaux et une conception de premier ordre.
- **Respect de l'Environnement :**
Conçues avec des technologies et des fluides réfrigérants écologiques.

Notre gamme de CELLULES A CHARIOTS a été récompensée dans la catégorie produit éco-conçu par le trophée ECO INNOVEZ



Flashez pour voir
la vidéo !



NOTRE CELLULE ODIC Made In France

Une combinaison unique de solutions techniques qui économise à son utilisateur les coûts et qui permet de préserver d'une manière générale l'environnement.



Nettoyage et maintenance facilité

- Angles intérieurs arrondis
- Joint de porte démontable sans outil
- Cache groupe amovible sur charnières pour un accès rapide et facile
- Mannequin frigorifique suspendu pour un nettoyage du sol facilité
- Ecoulement direct des eaux de condensation ou par raccordement avec deux points de piquage sur le côté et à l'arrière de la cellule
- Sol Inox en une seule pièce sans décaisser
- Régulation sur porte protégée par un plastron haute résistance
- Accès à l'évaporateur facilité
- Protection des résistances de dégivrage
- Platine électrique commune



En option

- Sol Inox isolé 18 mm pour modèle refroidissement
- Régulation PREMIUM avec port USB sur la porte et report d'alarme
- Ferrage à gauche
- Kit de raccordement (voyant, détente électronique, déshydrateur et électrovanne)
- Prise RJ45 (compatible régulation PREMIUM et Microlide)
- Sonde 3 points (compatible régulation PREMIUM uniquement)
- Buzzer amplifié avec régulation PREMIUM uniquement
- Détendeur électronique



De série

- Sol Inox (modèle refroidissement)
- Sol Inox isolé 18 mm (modèle mixte)
- Fermeture à clé
- Régulation standard
- Support de sonde sur la porte
- Détendeur thermostatique (sur modèles équipés uniquement)



Option

Régulation PREMIUM

Régulation sensitive tactile intégrée dans la porte à hauteur des yeux.

Régulation grand écran 4.3 pouces tactile programmable avec 20 programmes enregistrables.

4 menus de base enregistrés :

- > Réfrigération soft ou hard
- > Surgélation soft ou hard (modèle mixte)
- > Gestion automatique de la température et du temps. Affichage digital de la température. Voyants de contrôle dégivrage.

3 modes de fonctionnement :

- Par sonde à piquer (sonde 3 points disponible en option)
- Par les programmes de recettes
- Basculement en « mode conservation » en fin de cycle. Possibilité d'un mode « HARD ». Alarme visuelle et sonore en fin de cycle. Possibilité de gestion de la ventilation du condenseur (HP flottante).
- Par temps

Mode conservation :

Possibilité pour l'utilisateur de mettre en route le « mode conservation » indépendamment d'un cycle de réfrigération préalable.

Traçabilité :

- Enregistrement des données par clé USB sur la porte. (en dessous de la régulation).
- RJ45 + Microlide compatible

Cellule de Refroidissement et de Surgélation à Chariot

performance & durabilité

2 gammes disponibles :

- Cellules de refroidissement rapide
 - GRAND VOLUME spéciale chariot de four
 - COMPACT spéciale échelle
- Cellules mixtes / refroidissement rapide & surgélation
 - GRAND VOLUME spéciale chariot de four
 - COMPACT spéciale échelle



Compatible
tous fluides

+ produit

- Cellule la plus silencieuse du marché
- Faible encombrement au sol
- Régulation intégrée
dans la porte à hauteur des yeux
- Cache groupe articulé
- Poignée ergonomique droitier-gaucher
- 3 charnières renforcées
avec caches imperdables
- Ventilateur silencieux profilé
« aile de chouette »
- Passage en mode conservation en fin de cycle
- Montage facile
- Livraison à plat ou monté sans plus-value
- Classe climatique 5



Caractéristiques techniques :

Cellule livrée à plat ou montée sur demande sans plus-value
Revêtement extérieur et intérieur Inox AISI 304
Ferrage à droite en standard - à gauche en option à la commande
Angles intérieurs arrondis
Isolant polyuréthane et fluides frigorigènes (R452A et autres fluides) sans CFC
Compatible avec tous les fluides (détendeur électronique en option)
Compatible CO2 avec évaporateurs certifiés à 60 Bars
Fermeture à clé en standard
Accès à l'évaporateur facilité
Ventilateurs sur viroles afin d'optimiser la puissance de la cellule et le flux d'air
Deux points de piquages pré-perçés sur l'appareil pour écoulement des eaux de condensat (arrière et côté)
Montée en puissance progressive des ventilateurs en début de cycle pour éviter les projections d'eau
Modèles traversants équipés de 2 voyants à l'arrière pour indiquer le cycle de refroidissement (voyant bleu) et le cycle de surgélation (voyant vert) avec régulation PREMIUM uniquement
Évaporateur avec revêtement anticorrosion
Cordon chauffant intégré au profil de façade pour les cellules mixtes
Support de sonde sur la porte pour un meilleur accès et éviter l'arrachage
Grille de protection des résistances de dégivrage
Groupe sur platine en standard (groupe Silensys en option)
Sol isolé en standard sur modèles mixtes
Détendeur thermostatique en standard sur modèles équipés

INFOS

Nos cellules à chariots avec groupes déportés doivent être placées au maximum à 20 m avec coudes ou 30 mètres en ligne droite.

Batteries d'évaporateur identiques pour toutes les cellules à chariot

Toutes nos cellules à chariot sont équipées des mêmes batteries d'évaporateur, quelle que soit leur configuration ou niveau de performance. Par exemple, les modèles mixtes 80/40 et 80/80 utilisent les mêmes batteries, tout comme les modèles 160/80 et 160/160. La performance est déterminée uniquement par la puissance du groupe frigorifique associé, dimensionné selon les besoins spécifiques.

Puissances frigorifiques des cellules :

Puissance standard	+65°C à +10°C	Puissance frigo À -10°C / +45°C		
80	80 kg en 90 min	5000W		
160	160 kg en 110 min	11600W		

Puissance standard	+65°C à +10°C	+65°C à -18°C	Puissance frigo À -10°C / +45°C	Puissance frigo À -30°C / +45°C
80 / 40	80 kg en 90 min	40 kg en 260 min	6500W	1800W
160 / 80	160 kg en 84 min	80 kg en 248 min	15000W	4000W

En option réf. CR :

Super power	+65°C à +10°C	+65°C à -18°C	Puissance frigo À -10°C / +45°C	Puissance frigo À -30°C / +45°C
80 / 80	80 Kg en 85 min	80 Kg en 244 min	19000W	7800W
160 / 160	160 Kg en 84 min	160 Kg en 252 min	29000W	12000W

Performances validées avec de la purée de pomme de terre reconstituée suivant la norme NF EN Iso22042 d'octobre 2021 : +65°C à +10°C en 120 minutes / +65°C à -18°C en 270 minutes



• Scannez ce QR code





Cellule de Refroidissement rapide

Refroidissement 80Kg de +65°C à +10°C en 90 minutes

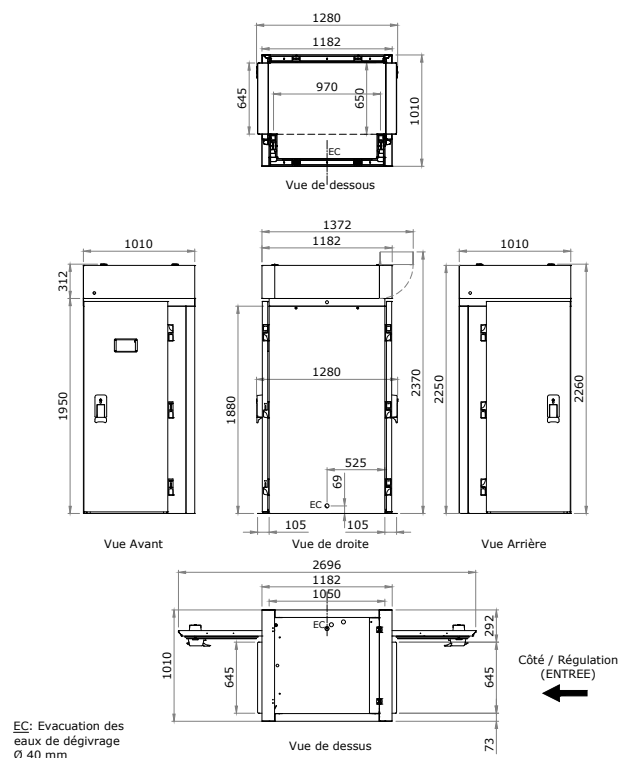
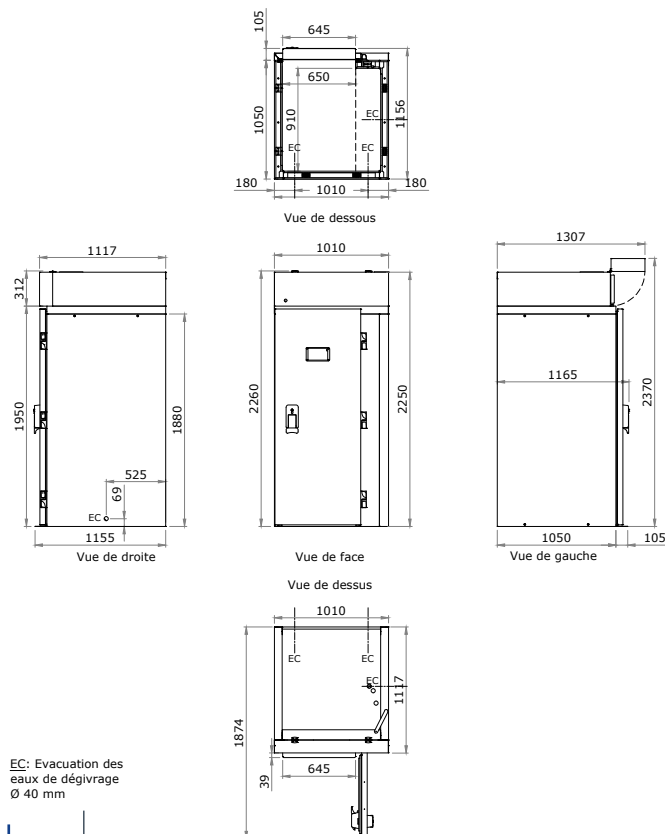


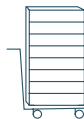
Capacité : 1x échelle GN1/1 - 1x échelle 400x600 - 1x chariot de four GN1/1

Références	Simple accès		Traversant	
	CS80RSGR5	CS80RAIRR5	CS80RTSGR5	CS80RTAIRR5
Dim ext. LxPxH (mm)	1010x1117x2260	1010x1117x2260	1010x1182x2260	1010x1182x2260
Dim int. LxPxH (mm)	650x910x1880	650x910x1880	650x970x1880	650x970x1880
Groupe	Sans	A air non monté*	Sans	A air non monté*
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	5000	5000	5000	5000
Puissance électrique (W)	700	3700	700	3700
Tension d'alimentation	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N
Références CO2	CS80RSGCO2		CS80RTSGCO2	

* Groupe à air :

- Poids du groupe = 70 Kg / Hauteur du groupe seul = 540 mm
- Le groupe et le plafond seront livrés en deux éléments. L'installateur devra d'abord positionner le plafond sur la cellule puis ensuite le groupe sur le plafond monté (sauf modèle traversant montage impossible sur la cellule).
- Il faudra prévoir 30cm minimum d'espace libre au-dessus de la cellule et entre le mur et l'arrière de la cellule





Cellule mixte



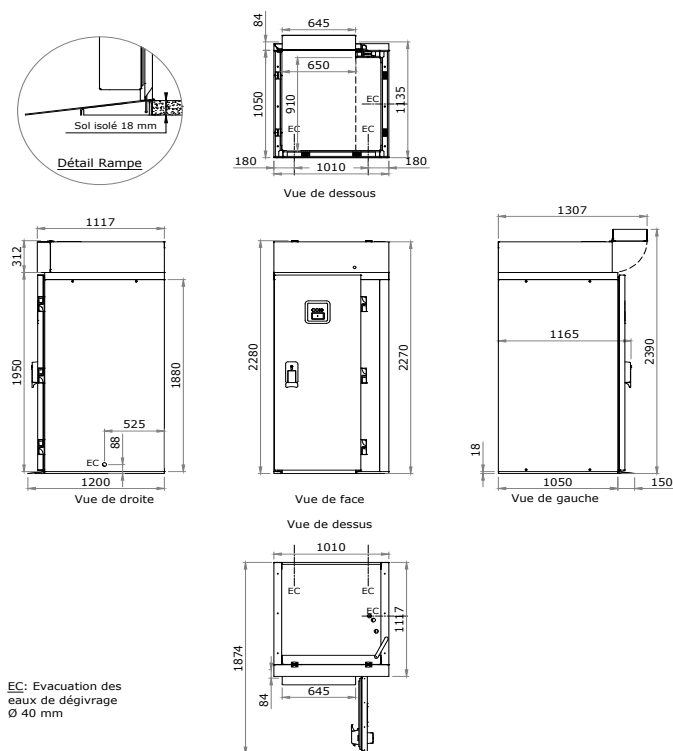
Refroidissement 80Kg de +65°C à +10°C en 90 minutes
Surgélation 40Kg de +65°C à -18°C en 240 minutes



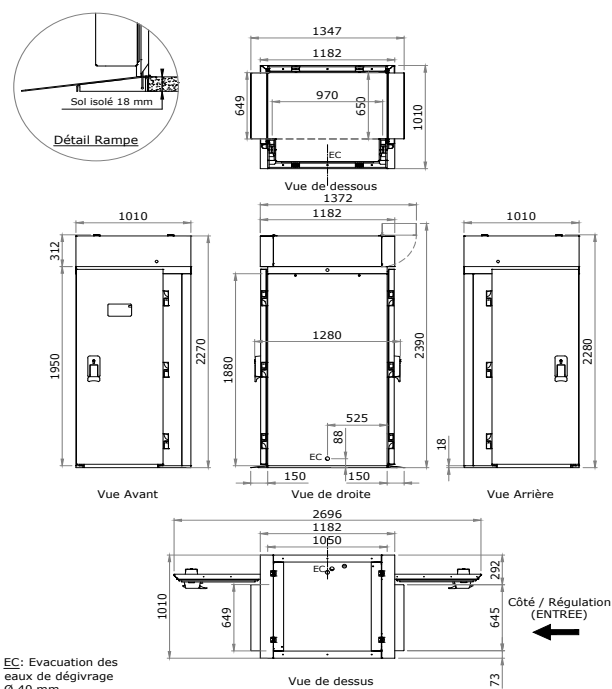
Capacité : 1x échelle GN1/1 - 1x échelle 400x600 - 1x chariot de four GN1/1

Références	Simple accès		Traversant	
	ECS80MSGR5	ECS80MAIRR5	ECS80MTSGR5	ECS80MTAIRR5
Dim ext. LxPxH (mm)	1010x1117x2280	1010x1117x2280	1010x1182x2280	1010x1182x2280
Dim int. LxPxH (mm)	650x910x1880	650x910x1880	650x970x1880	650x970x1880
Groupe	Sans	A air non monté*	Sans	A air non monté*
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	6500	6500	6500	6500
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	1800	1800	1800	1800
Puissance électrique (W)	4500	4500	4500	4500
Tension d'alimentation	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N
Références CO2	ECS80MSGCO2		ECS80MTSGCO2	

* Groupe à air :
- Poids du groupe = 70 Kg / Hauteur du groupe seul = 540 mm
- Le groupe peut se positionner sur la cellule.



CS80MSGR5



CS80MTSGR5



Cellule de Refroidissement rapide

Refroidissement 80Kg de +65°C à +10°C en 90 minutes



Capacité : 1x échelle GN1/1

Références	Simple accès		Traversant	
	CC80RSGR5	CC80RAIRR5	CC80RTSGR5	CC80RTAIRR5
Dim ext. LxPxH (mm)	880x1105x2260	880x1105x2260	880x1122x2260	880x1122x2260
Dim int. LxPxH (mm)	520x910x1880	520x910x1880	520x910x1880	520x910x1880
Groupe	Sans	A air non monté*	Sans	A air non monté*
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	5000	5000	5000	5000
Puissance électrique (W)	700	3700	700	3700
Tension d'alimentation	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N
Références CO2	CC80RSGCO2		CC80RTSGCO2	

- * Groupe à air :
 - Hauteur du groupe à air = 540 mm / Poids : 67 kg
 - Groupe livré non monté. A monter sur le dessus de la cellule ou à déporter (ne s'installe pas en extérieur)
 - Groupe carrossé disponible sur demande.

Cellule mixte

Refroidissement 80Kg de +65°C à +10°C en 90 minutes

Surgélation 40Kg de +65°C à -18°C en 240 minutes

Capacité : 1x échelle GN1/1

Gamme la plus performante du marché !

20 minutes en moins pour le refroidissement et 10 minutes en moins pour la surgélation par rapport aux autres modèles !

Références	Simple accès		Traversant	
	ECC80MSGR5	ECC80MAIRR5	ECC80MTSGR5	ECC80MTAIRR5
Dim ext. LxPxH (mm)	880x1105x2280	880x1105x2280	880x1122x2280	880x1122x2280
Dim int. LxPxH (mm)	520x910x1880	520x910x1880	520x910x1880	520x910x1880
Groupe	Sans	A air non monté*	Sans	A air non monté*
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	6500	6500	6500	6500
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	1800	1800	1800	1800
Puissance électrique (W)	4500	4500	4500	4500
Tension d'alimentation	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N
Références CO2	ECC80MSGCO2		ECC80MTSGCO2	

- * Groupe à air :
 - Hauteur du groupe à air = 644 mm / Poids : 151 kg
 - Groupe livré non monté. A déporter, ne se monte pas sur la cellule ni en extérieur.
 - Groupe carrossé disponible sur demande.



Cellule de Refroidissement rapide

Refroidissement 160Kg de +65°C à +10°C en 110 minutes

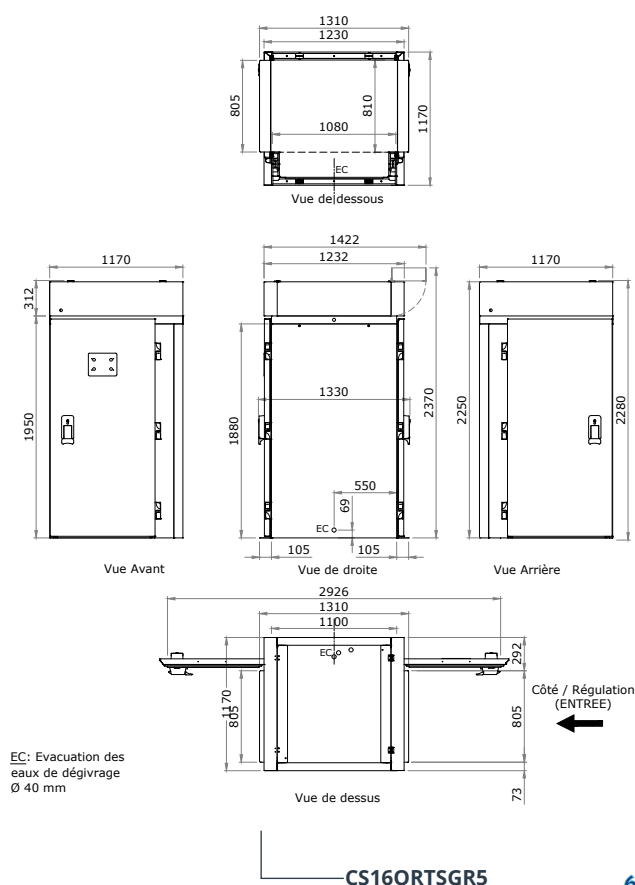
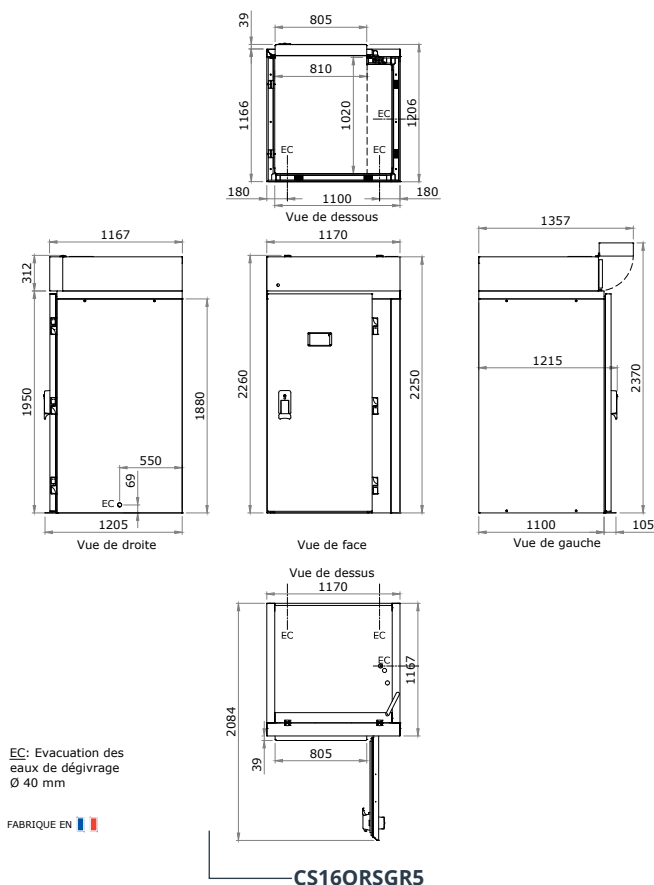


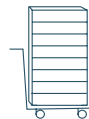
Capacité : 2x échelles GN1/1 – 1x échelle GN2/1 – 1x échelle 400x600 – 1x échelle 600x800 – 1x chariot de four GN1/1 – 1x chariot de four GN2/1

Références	Simple accès		Traversant	
	CS160RSGR5	CS160RAIRR5	CS160RTSGR5	CS160RTAIRR5
Dim ext. LxPxH (mm)	1170x1160x2260	1170x1160x2260	1170x1330x2260	1170x1330x2260
Dim int. LxPxH (mm)	810x1020x1880	810x1020x1880	810x1080x1880	810x1080x1880
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	15000	15000	15000	15000
Puissance électrique (W)	700	9200	700	9200
Groupe	Sans	A air non monté*	Sans	A air non monté*
Tension d'alimentation	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N
Références CO2	CS160RSGCO2		CS160RTSGCO2	

* Groupe à air :

- Dimension du groupe à air = 1417x720x665 mm / Poids : 151 kg
- Groupe livré non monté. A déporter, ne se monte pas sur la cellule ni en extérieur
- Groupe carrossé disponible sur demande.





Cellule mixte



Refroidissement 160Kg de +65°C à +10°C en 90 minutes
Surgélation 80Kg de +65°C à -18°C en 240 minutes

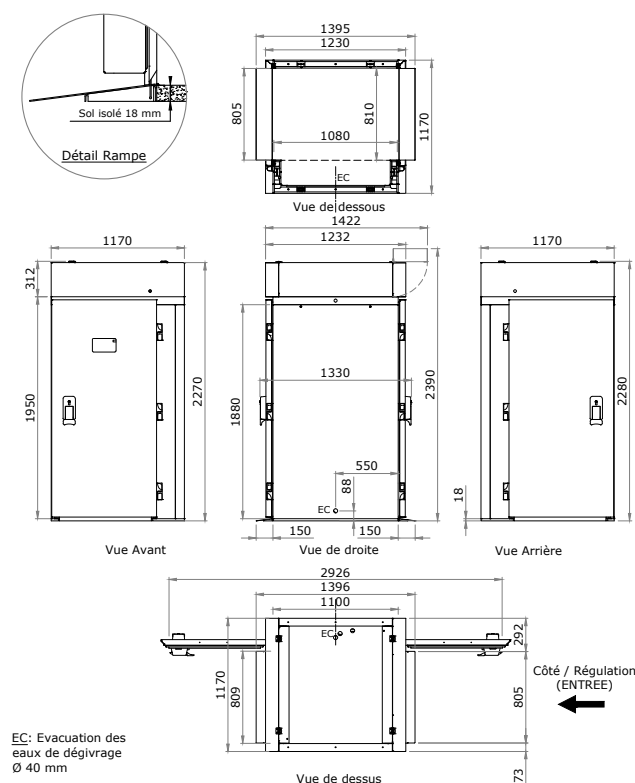
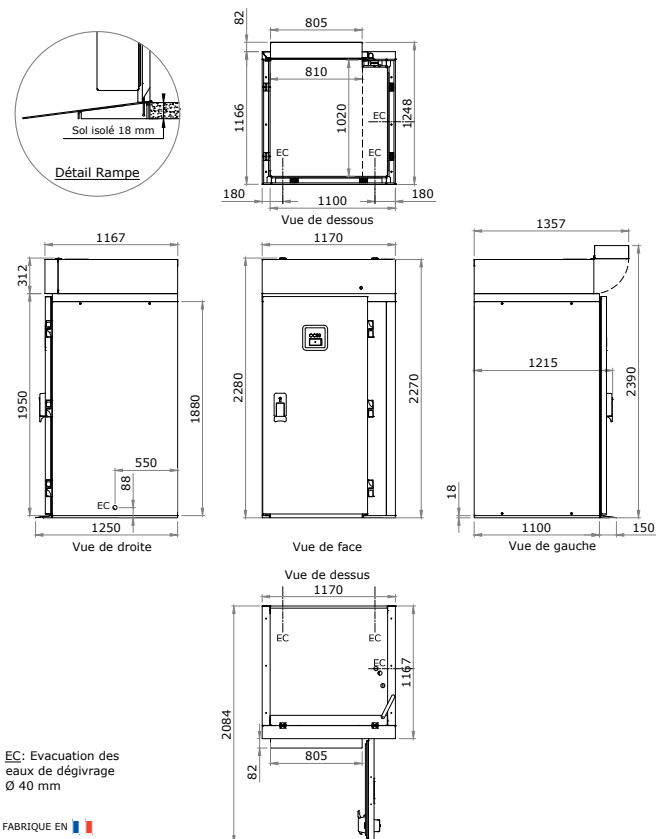


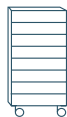
**Capacité : 2x échelles GN1/1 - 1x échelle GN2/1 - 1x échelle 400x600
- 1x échelle 600x800 - 1x chariot de four GN1/1 - 1x chariot de four GN2/1**

Références	Simple accès		Traversant	
	ECS160MSGR5	ECS160MAIRR5	ECS160MTSGR5	ECS160MTAIRR5
Dim ext. LxPxH (mm)	1170x1160x2280	1170x1160x2280	1170x1330x2280	1170x1330x2280
Dim int. LxPxH (mm)	810x1020x1880	810x1020x1880	810x1080x1880	810x1080x1880
Groupe	Sans	A air non monté*	Sans	A air non monté*
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	15000	15000	15000	15000
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	4000	4000	4000	4000
Puissance électrique (W)	4700	9200	4700	9200
Tension d'alimentation	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N
Références CO2	ECS160MSGCO2		ECS160MTSGCO2	

* Groupe à air :

- Dimension du groupe à air = 1417x720x866 mm / Poids : 221 kg
- Groupe livré non monté. A déporter, ne se monte pas sur la cellule ni en extérieur
- Groupe carrossé disponible sur demande.





Cellule de Refroidissement rapide



Refroidissement 160Kg de +65°C à +10°C en 110 minutes



Capacité : 2x échelles GN1/1 - 1x échelle GN2/1 - 1x échelle 400x600
1x chariot de four GN1/1

Références	Simple accès		Traversant	
	CC160RSGR5	CC160RAIRR5	CC160RTSGR5	CC160RTAIRR5
Dim ext. LxPxH (mm)	1100x1215x2260	1100x1215x2260	1100x1330x2260	1100x1330x2260
Dim int. LxPxH (mm)	740x1020x1880	740x1020x1880	740x1080x1880	740x1080x1880
Groupe	Sans	A air non monté*	Sans	A air non monté*
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	15000	15000	15000	15000
Puissance électrique (W)	700	9200	700	9200
Tension d'alimentation	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N
Références CO2	CC160RSGCO2		CC160RTSGCO2	

* Groupe à air :

- Dimension du groupe à air = 1417x720x866 mm / Poids : 221 kg
- Groupe livré non monté. A déporter, ne se monte pas sur la cellule ni en extérieur
- Groupe carrossé disponible sur demande.

Cellule mixte

Refroidissement 160Kg de +65°C à +10°C en 90 minutes

Surgélation 80Kg de +65°C à -18°C en 240 minutes



Références	Simple accès		Traversant	
	ECC160MSGR5	ECC160MAIRR5	ECC160MTSGR5	ECC160MTAIRR5
Dim ext. LxPxH (mm)	1100x1215x2280	1100x1215x2280	1100x1330x2280	1100x1330x2280
Dim int. LxPxH (mm)	740x1020x1880	740x1020x1880	740x1080x1880	740x1080x1880
Groupe	Sans	A air non monté*	Sans	A air non monté*
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	15000	15000	15000	15000
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	4000	4000	4000	4000
Puissance électrique (W)	4700	9200	4700	9200
Tension d'alimentation	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N
Références CO2	ECC160MSGCO2		ECC160MTSGCO2	

* Groupe à air :

- Dimension du groupe à air = 1417x720x866 mm / Poids : 221 kg
- Groupe livré non monté. A déporter, ne se monte pas sur la cellule ni en extérieur
- Groupe carrossé disponible sur demande.

Nos cellules à chariots sont certifiées F-GAZ

Toutes nos cellules sont compatibles avec des gaz verts dont le GWP est inférieur à 150. ODIC s'engage à respecter une démarche éco-responsable avec ses nouvelles gammes de produits.

Avec notre option de détendeur électronique DETELEC, composé d'une détente électronique multi-fluides nos cellules sont compatibles tous fluides et F-GAZ en groupe à distance.



options & accessoires

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Ferrage gauche réf. FGC
- Groupe Silensys réf. GSC
- Détendeur électronique pour cellule 80Kg réf. DETELEC80
- Détendeur électronique pour cellule 160Kg réf. DETELEC160
- Afficheur réf. AFFICHEUR
- Modèle mixte renforcé 80kg/80kg et 160kg/160kg
- Option CO2 Modèle sans groupe avec option DETELEC
- Prise RJ45 pour cellule compatible avec la régulation PREMIUM réf. PRISERJ45
- Régulation PREMIUM avec USB inclus et sonde 3 points réf. RPREMIUM
- Sonde 3 points compatible avec la régulation PREMIUM réf. KITSONDE3PTS

SOLS

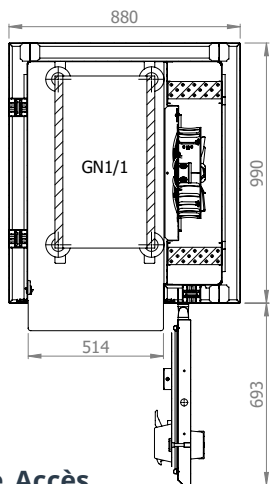
- CC80S-Sol isolé ép.18 mm - cellule COMPACT refroidissement 80kg-simple accès unitaire réf. SOLISOLECC80S
- CC80T-Sol isolé ép.18 mm - cellule COMPACT refroidissement 80kg-traversante unitaire réf. SOLISOLECC80T
- CS80S-Sol isolé ép.18 mm - cellule GRAND VOLUME refroidissement 80kg-simple accès unitaire réf. SOLISOLECS80S
- CS80T-Sol isolé ép.18 mm - cellule GRAND VOLUME refroidissement 80kg-traversante unitaire réf. SOLISOLECS80T
- CC160S-Sol isolé ép.18 mm - cellule COMPACT refroidissement 160kg-simple accès unitaire réf. SOLISOLECC160S
- CC160T-Sol isolé ép.18 mm - cellule COMPACT refroidissement 160kg-traversante unitaire réf. SOLISOLECC160T
- CS160S-Sol isolé ép.18 mm - cellule GRAND VOLUME refroidissement 160kg-simple accès unitaire réf. SOLISOLECS160S
- CS160T-Sol isolé ép.18 mm - cellule GRAND VOLUME refroidissement 160kg-traversante unitaire réf. SOLISOLECS160T

Echelles 20 niveaux disponibles :

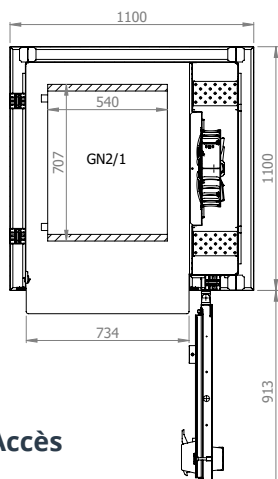
- Echelle 400x600 - 20 niveaux
(L544xP650xH1775 mm) réf. CHAPAT20N
- Echelle 600x800 - 20 niveaux
(L925xP732xH1795 mm) réf. CHARIOT600X800
- Echelle GN1/1 - 20 niveaux
(L454xP653xH1785 mm) réf. CHAM20N
- Echelle GN2/1 - 20 niveaux
(L659xP773xH1785 mm) réf. CHAG20N

*Nos cellules acceptent les marques d'échelles et de chariots de four suivantes : RATIONAL - MKN - BONNET THIRODE - LAINOX - ANGELO PO - CONVOTHERM - UNOX - CAPIC (nous vous demandons de bien vérifier les dimensions de vos chariots avant votre prise de commande).

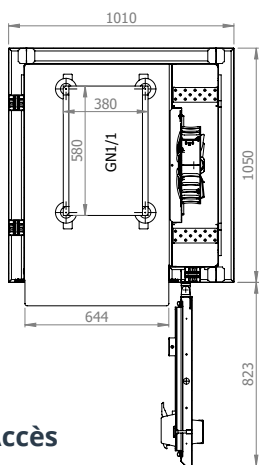
CC80_Simple_Accès



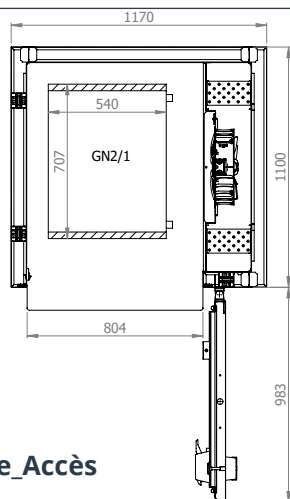
CC160_Simple_Accès



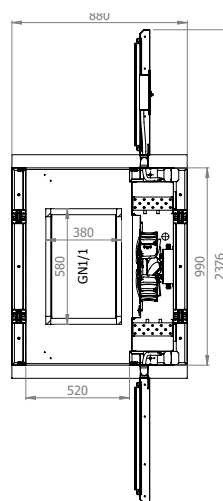
CS80_Simple_Accès



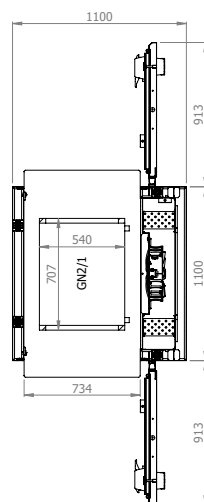
CS160_Simple_Accès



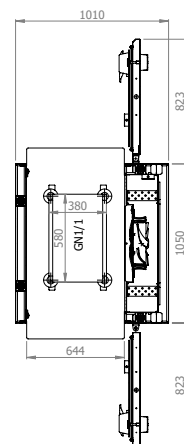
CC80_Traversante



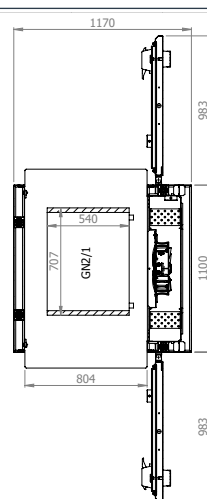
CC160_Traversante



CS80_Traversante



CS160_Traversante



Les ferrages portes gauche ou droite sont à confirmer à la commande ainsi que le placement de la régulation côté traversant choisi. Le ferrage porte détermine la position de l'évaporateur impérativement sur le même côté sélectionné.

RESTAURATION

Armoires

Cellules

Meubles bas

BOULANGERIE / PATISserie

Armoires

Surgélateurs / conservateurs

Meubles bas



Mannequin frigorifique

rapidité & durabilité

Nos mannequins frigorifiques sont des équipements utilisés dans les industries agroalimentaires et de restauration pour le refroidissement et la surgélation rapide des produits alimentaires. Nous disposons de 2 gammes : refroidissement ou mixte.

Nos mannequins frigorifiques sont utilisés dans divers secteurs, notamment :

- **Restauration collective :**
Restaurant d'entreprise ou administratif, restauration scolaire.
- **Restauration commerciale :**
Cafés, hôtels, restaurants (CHR)
- **Industrie agroalimentaire :**
Cycle de refroidissement mixtes à phases
- **Boulangerie et pâtisserie :**
Pour la surgélation rapide des produits pâtisseries.



+ produit

- **Modularité :** Nos mannequins frigorifiques sont modulaires, permettant une configuration personnalisée selon les besoins spécifiques.
- **Puissance :** Ils disposent de puissances frigorifiques variées pour répondre à différents volumes de production.
- **Ventilation silencieuse**
- **Débit d'Air :** Leur capacité de ventilation est cruciale pour assurer un refroidissement rapide et uniforme : 8770m³/h pour les modèles 160kg et 7350m³/h pour les modèles 80kg.
- **Matériaux :** Fabriqués en Inox pour une plus grande durabilité.
- **Température :** Positive et négative.





Références ENOL	REFROIDISSEMENT - Température positive		MIXTE - Température positive et négative	
	MAN80R	MAN160R	MAN80M	MAN160M
Dimensions ext. LxPxH (mm)	730x443x1797	730x443x1797	730x443x1797	730x443x1797
Puissance frigorifique maxi (Kw)	10 Kw DT8K	16 Kw DT8K	10 Kw DT8K	16 Kw DT8K
Puissance électrique maxi (W)	750	1000	3250	3500
Nombre de ventilateurs	3	4	3	4
Plage de température	+80°C à +10°C	+80°C à +10°C	+80°C à -18°C	+80°C à -18°C

Références ENOL	MAN80RADD	MAN160RADD	MAN80MADD	MAN160MADD
Désignation	Mannequin additionnel 80kg positif piloté par le premier mannequin installé. Cette référence n'a pas de régulateur.	Mannequin additionnel 160kg positif piloté par le premier mannequin installé. Cette référence n'a pas de régulateur.	Mannequin additionnel 80kg mixte (positif et négatif) piloté par le premier mannequin installé. Cette référence n'a pas de régulateur.	Mannequin additionnel 160kg mixte (positif et négatif) piloté par le premier mannequin installé. Cette référence n'a pas de régulateur.



Options & accessoires

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Détendeur électronique pour adaptation à tous les fluides et CO2 :
- Afficheurréf. AFFICHEUR
 - Modèle 80 kgréf. DETELEC80
 - Modèle 160 kgréf. DETELEC160
- Kit de fixation au solréf. KMANS
- Kit de fixation au plafond hauteur 50 mmréf. KMANP50
- Kit de fixation au plafond hauteur 150 mmréf. KMANP150
- Kit de fixation au plafond hauteur 200 mmréf. KMANP200

Caractéristiques techniques :

Détendeur thermostatique en standard sur tous les modèles

Régulation PREMIUM tactile avec port USB dans un boîtier Inox AISI 304 déporté

Sonde à piquer - 1 point

Carrosserie Inox

Ventilateur profilé « ailes de chouette » le plus silencieux du marché

Evaporateur traité EPOXY

Modèle semi-équipé

Tension Mono 230V+T/50Hz

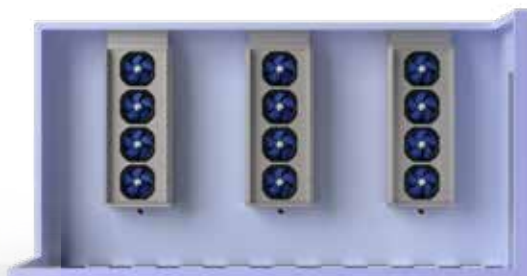


Plans

- Scannez ce QR code



Kit de fixation au sol en option



Kit de fixation au plafond en option



Meubles bas

RESTAURATION

SOUBASSEMENT A TIROIRS

SIROCCO _____ 70

MEUBLE BAS PETITE PROFONDEUR

MINIMA _____ 72

MEUBLE BAS DÉMONTABLE

OLYMPUS _____ 74

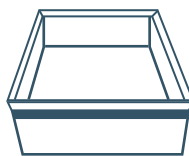
MEUBLE BAS DÉMONTABLE

MISTRAL _____ 78

MEUBLE BAS MONOCOQUE

FUJI _____ 86





Soubassement à tiroirs

Stockage & facilité d'accès

Notre soubassement réfrigéré à tiroirs est la solution pour les cuisines professionnelles, permettant de stocker des produits frais tout en optimisant l'espace de travail.

Ces meubles sont souvent utilisés dans les restaurants, les snacks, les fast-foods et les pizzerias. Ils offrent une grande capacité de stockage et une facilité d'accès aux produits alimentaires. Les soubassements réfrigérés peuvent être équipés de plusieurs tiroirs, généralement compatibles avec des bacs gastronormes (GN), et sont conçus pour maintenir une température constante pour préserver la fraîcheur des aliments. Ils peuvent être installés en centrale, sous un plan de travail ou adossés au mur, selon les besoins de l'espace.

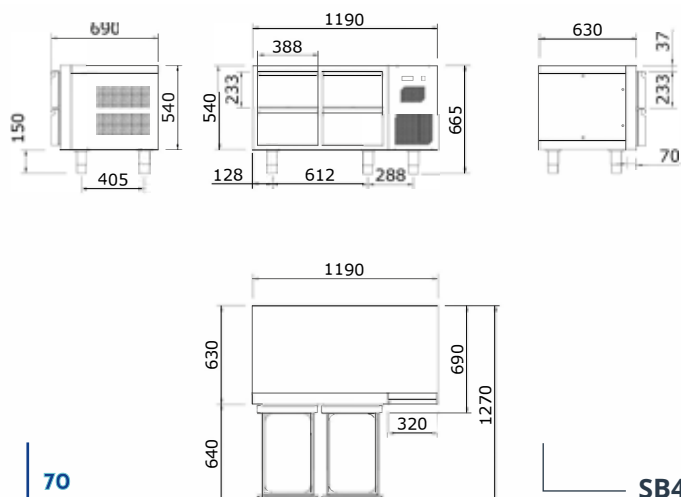


+ produit

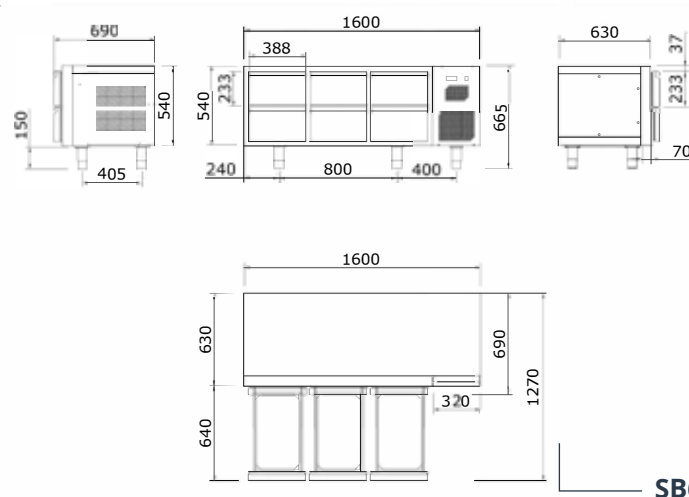
- Revêtement intérieur et extérieur
Inox AISI 304
- Accès pour la maintenance facilité avec groupe extractible
- Système antirebond à l'arrière de chaque tiroir pour garantir une parfaite fermeture
- Evaporateur vertical ventilé
- Pieds Inox réglables
- Glissières télescopiques



SBN6TR7



SB4T



SB6T



Références SIROCCO	Avec groupe		Sans groupe	
	SBN4TR7	SBN6TR7	SBNSG4TR7	SBNSG6TR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	1200x690x660	1600x690x660	1200x690x660	1600x690x660
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	300	300	300	300
Puissance électrique (W)	600	600	160	160
Nombre de tiroirs	4	6	4	6
Poids (kg)	75	145	65	135



options & accessoires

CONFIGURATIONS DES MEUBLES

- Groupe à gauche à la commanderéf. SBGG

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Paire de glissières pour porteréf. PGLISB

PORTES & PORTILLONS

- Une porte à la place de deux tiroirs (sans plus-value)Sur demande avec plan

PIEDS & ROULETTES

- 2 roulettes pivotantes

diamètre 80 mm 1 sans frein 1 avec frein H maxi 105 mmréf. KITRPLAT80
(Prévoir 3 paires de roulettes pour tous les modèles de soubassement)

- 2 roulettes pivotantes diamètre 100 mm - hauteur maxi 125 mm
1 avec frein et 1 sans frein

(attention commander 3 kits de 2 roulettes)réf. KITRP100

- Paire de pieds PVC réglables

Hmini 75 mm / Hmaxi 100 mmréf. PIEDPVC80

Caractéristiques techniques :

Construction monocoque - livré monté

Isolation 70 mm

Tiroirs amovibles sur glissières télescopiques Inox pour bacs GN1/1
profondeur 150 mm (*bacs non fournis*)

Joint magnétique démontable sans outil

Avec groupe logé ou sans groupe

Local technique à droite en standard (à gauche en option)

Dégivrage et réévaporation automatique des eaux de condensats

Régulation électronique à affichage digital

Tension d'alimentation Mono 230V+T/50Hz



Tiroirs amovibles sur glissières



Dégivrage automatique



Pieds Inox réglables



Plans

- Scannez ce QR code





Meuble bas démontable petite profondeur

Pratique & adapté



Encombrement réduit et performance

Notre meuble bas petite profondeur est une exclusivité ODIC. Sa faible profondeur permet de s'adapter à tous les lieux les plus exigus. Son dessus Inox permet de bénéficier d'un espace de travail adapté et hygiénique. Disponible en une porte ou deux portes avec ou sans dessus. Livraison à plat ou monté pour un transport et une mise en place facilitée.

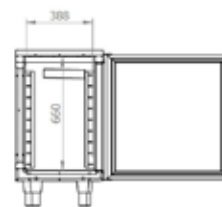
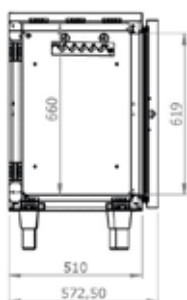
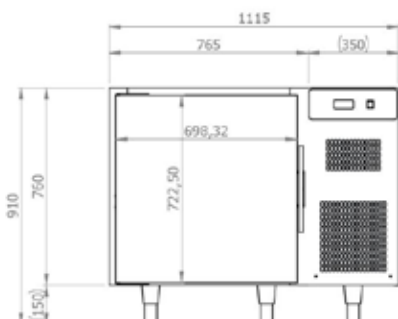


+ produit

- Angles intérieurs arrondis
- Avec ou sans dessus Inox
- Dessus Inox avec ou sans dossier
- Porte réversible avec rappel et blocage à 105°
- Dégivrage automatique avec ré-évaporation des eaux par résistance électrique



MB11+2PD6R7



MB11+1P6R7

MB11+2PD6R7.

GN1/1325
↑
530**POSITIF**
+1°C +10°C

Références	Avec groupe			
	MB11+1P6R7	MB11+1PD6R7	MB11+2P6R7	MB11+2PD6R7
Dessus Inox (sans dossier*)	Sans	Avec	Sans	Avec
Dim. ext. LxPxH (mm)	1115x573x910	1125x580x930	1879x573x910	1895x580x930
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	530	530	530	530
Puissance électrique (W)	480	480	480	480
Nombre de porte	1	1	2	2
Nombre de niveaux au pas de 31 mm	9	9	2x9	2x9
Dotation grille Inox	2	2	2x2	2x2

Références	Sans groupe			
	MB11SG+1P6R7	MB11SG+1PD6R7	MB11SG+2P6R7	MB11SG+2PD6R7
Dessus Inox (sans dossier*)	Sans	Avec	Sans	Avec
Dim. ext. LxPxH (mm)	917x573x910	925x580x930	1680x573x910	1687x580x930
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	400	400	400	400
Puissance électrique (W)	150	150	150	150
Nombre de porte	1	1	2	2
Nombre de niveaux au pas de 31 mm	9	9	2x9	2x9
Dotation grille Inox	2	2	2x2	2x2

*Pour le dossier ajouter 100 mm de hauteur



options & accessoires

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Dessus granit non réfrigéréréf. PVGRANITM2
- Grille Inox GN1/1réf. CLIGA11
- Paire de glissières Inoxréf. TS0167931
- Traçabilité module EPOCA (à la commande)réf. PVEPOCA

PIEDS & ROULETTES

- 2 roulettes pivotantes diamètre 100 mm - hauteur maxi 125 mm
1 avec frein et 1 sans frein
(attention commander 2 kits de 2 roulettes)réf. KITRP100
- Paire de pieds PVC réglables
Hmini 75 mm / Hmaxi 100 mmréf. PIEDPVC80

Caractéristiques techniques :

Revêtement extérieur et intérieur en Inox AISI 304

Équipement livré monté ou à plat sur demande

Isolation 70 mm

Joint magnétique démontable sans outil

Pieds Inox réglables Hmini 155 mm / Hmaxi 215 mm

Fermeture par loqueteau

Régulation électronique avec affichage digitale de la température

Groupe logé à droite de l'appareil à gauche sur demande

Crémaillères démontables sans outil au pas de 31 mm

Glissières Inox

Tension d'alimentation Mono 230V+T/50Hz

**Plans**

- Scannez ce QR code





Meuble bas démontable

Robuste et pratique

Notre meuble bas démontable est un équipement essentiel dans les cuisines professionnelles et les commerces alimentaires.

Voici ses principales utilités :

Conservation des aliments : Il maintient les denrées périssables à une température optimale, entre 0 et 8 °C, pour préserver leur fraîcheur et éviter leur détérioration.

Gain d'espace : Grâce à sa conception basse, il peut être utilisé comme plan de travail tout en offrant un espace de stockage réfrigéré en dessous.

Accessibilité : Placé à hauteur pratique, il permet un accès rapide et facile aux ingrédients ou produits nécessaires pendant la préparation.

Polyvalence : Certains modèles sont équipés de tiroirs ou de compartiments modulables, adaptés à différents types de produits.

C'est un outil indispensable pour optimiser l'organisation et l'efficacité dans les environnements culinaires.



+ produit

- Angles intérieurs arrondis
- Avec ou sans dessus Inox
- Dessus Inox avec ou sans dossier
- Port USB en option
- Porte réversible avec rappel et blocage à 105°
- Dégivrage automatique avec ré évaporation des eaux par résistance électrique



TTV+2PR7

Caractéristiques techniques :

Revêtement extérieur et intérieur en Inox AISI 304 (tôle blanche en option)

Équipement livré à plat ou monté sur demande

Isolation 70 mm

Joint magnétique démontable sans outil

Pieds Inox réglables Hmini 155 mm / Hmaxi 215 mm

Fermeture par loqueteau

Régulation électronique avec affichage digitale de la température

Groupe logé à droite de l'appareil à gauche sur demande

Version sans groupe fourniture de l'évaporateur avec détendeur, du bac d'évaporation, de la boîte de raccordement, du bouton marche-arrêt avec voyant de mise sous tension et du régulateur électronique

Crémaillères intérieures démontables sans outil au pas de 31 mm

Glissières Inox

Tension d'alimentation Mono 230V+T/50Hz



options & accessoires

CONFIGURATIONS DES MEUBLES

- Meuble bas modèle traversant.....
- Meuble bas avec revêtement blanc.....
- Meuble 5 portes.....
- Dessus granit non réfrigéré.....réf. PVGRANITM2

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Grille Inox 400x600.....réf. CLIREST
- Habillage arrière du logement technique en Inoxréf. TS0165627
- Habillage arrière du logement technique en Blancréf. TS0165627B
- Paire de glissières Inox 400x600réf. PGLISSINOX597
- Port USB.....réf. PRISEUSB
- Traçabilité module EPOCA (à la commande)réf. PVEPOCA

PIEDS & ROULETTES

- 2 roulettes pivotantes diamètre
80 mm Hmaxi 105 mmréf. KITRPLAT80
- Paire de pieds PVC réglables
Hmini 75 mm / Hmaxi 100 mmréf. PIEDPVC80



Plans

- Scannez ce QR code



400X600

Entrée par les 400 mm

600

**POSITIF**

+1°C +10°C

2 portes

Caractéristiques	Avec groupe				Sans groupe	
	TTV+2PR7	TTV+2PR2	TTV+2PDR7	TTV+2PDR2	TTVSG+2PR7	TTVSG+2PDR7
Dessus Inox avec dossier	sans	sans	avec*	avec*	sans	avec*
Dimensions ext. LxPxH (mm)	1479x775x910	1479x775x910	1487x780x930	1487x780x930	1279x775x910	1287x780x930
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	400	530	400	530	400	400
Puissance électrique (W)	500	230	500	230	150	150
Nombre de porte	2	2	2	2	2	2
Dotation grilles Inox	2x2	2x2	2x2	2x2	2x2	2x2
Nombre de niveaux utiles au pas de 30 mm	25	25	25	25	25	25
Fluide	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R455A

*Dossier de 100 mm de hauteur non inclus

3 portes

Caractéristiques	Avec groupe				Sans groupe	
	TTV+3PR7	TTV+3PR2	TTV+3PDR7	TTV+3PDR2	TTVSG+3PR7	TTVSG+3PDR7
Dessus Inox avec dossier	sans	sans	avec*	avec*	sans	avec*
Dimensions ext. LxPxH (mm)	2042x775x910	2042x775x910	2050x780x930	2050x780x930	1842x775x910	1850x780x930
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	400	450	400	450	400	400
Puissance électrique (W)	500	230	500	230	150	150
Nombre de porte	3	3	3	3	3	3
Dotation grilles Inox	3x2	3x2	3x2	3x2	3x2	3x2
Nombre de niveaux utiles au pas de 30 mm	24	24	24	24	39	39
Fluide	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R455A

*Dossier de 100 mm de hauteur non inclus

4 portes

Références	Avec groupe		Sans groupe	
	TTV+4PR7	TTV+4PDR7	TTVSG+4PR7	TTVSG+4PDR7
Dessus Inox avec dossier	sans	avec*	sans	avec*
Dimensions ext. LxPxH (mm)	2605x775x910	2613x780x930	2405x775x910	2413x780x930
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	400	400	400	400
Puissance électrique (W)	500	500	150	150
Nombre de porte	4	4	4	4
Dotation grilles Inox	4x2	4x2	4x2	4x2
Nombre de niveaux utiles au pas de 30 mm	33	33	53	53
Fluide	R455A	R455A	R455A	R455A

*Dossier de 100 mm de hauteur non inclus





Meuble bas démontable

Conserver & préserver

Notre meuble bas frigorifique MISTRAL est utilisé principalement dans les cuisines professionnelles pour maintenir les aliments à une température basse.

Il est idéal pour conserver des plats préparés, des ingrédients frais ou des desserts, tout en les rendant facilement accessibles. Grâce à son système de réfrigération intégré, il permet de préserver la qualité et la fraîcheur des aliments pendant le service. C'est un outil essentiel pour les restaurants, les traiteurs et les hôtels. Notre concept innovant de groupe extractible permet aux techniciens une maintenance rapide et facile.



**compatibles
tous fluides**

+ produit

- Groupe extractible pour faciliter la maintenance
- Livré monté ou à plat
- Disponible en 2,3 ou 4 portes
- Simple accès ou traversant
- Porte pleine ou entièrement vitrée / bloc 2 ou 3 tiroirs
- Porte réversible
- Avec ou sans dessus
- Ambiance +43°C



NM11S3XAGDR2



2 grilles Inox par porte



Blocs 3 tiroirs en option

Groupe extractible



Nettoyage et maintenance facilité

- Nettoyage et maintenance facilité
- Angles intérieurs arrondis
- Joint démontable sans outil
- Groupe extractible
- Pieds Inox réglables - H mini 150 mm/H maxi 215 mm
- Crémaillères intérieures démontables sans outil au pas de 31 mm



En option

- Porte vitrée
- Bloc 2 ou 3 tiroirs
- Dessus Inox avec ou sans dossier (meuble 4 portes dessus livré non monter sur le meuble)
- Dessus Granit non réfrigéré avec ou sans dossier (uniquement pour meuble 2 ou 3 portes monté)
- Module EPOCA pour traçabilité



De série

- Régulation électronique avec affichage digital
- Alarme visuelle et sonore
- Dégivrage automatique



options & accessoires

CONFIGURATIONS DES MEUBLES

- Avec groupe à gauche au R290
- Sans groupe à gauche au R455A
- Groupe extractible de remplacement..... réf. MGE
- Modèle traversant

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Traçabilité module EPOCA (à la commande) réf. PVEPOCA

PIEDS & ROULETTES

- Paire de pieds Inox réglables Hmini 150 mm / Hmaxi 170 mm..... réf. KITPINOX
- Paire de roulettes pivotantes sur platine diamètre 80 mm
1 sans frein - 1 avec frein hauteur maxi 105 mm réf. KITRPLAT80

Caractéristiques techniques :

Revêtement extérieur et intérieur en Inox AISI 304

Suppression du pont thermique par profilé PVC

Crémaillères intérieures démontables sans outil au pas de 31 mm

Glissières Inox

Matériel livré monté ou démonté sur demande

Porte pleine ou vitrée - blocs 2 ou 3 tiroirs

Isolation 70 mm

Ferrage de porte droite ou gauche - Porte réversible

Porte sur pivot avec blocage à 105°

Version avec groupe et sans groupe

Groupe logé à droite ou à gauche à la commande

Ré-évaporation des eaux de dégivrage par gaz chaud dans un bac de récupération (avec groupe)

Ré-évaporation des eaux de dégivrage par résistance électrique (sans groupe)

Évaporateur ventilé

Régulation électronique avec affichage digital de la température

Dégivrage automatique

Alarme visuelle et sonore

Tension Mono 230V+T/50Hz



Plans

- Scannez ce QR code



GN1/1

530



325

POSITIVE

+1°C +10°C

**2 PORTES – SIMPLE ACCES****3 PORTES – SIMPLE ACCES****4 PORTES – SIMPLE ACCES**

	Avec groupe	Sans groupe	Avec groupe	Sans groupe	Avec groupe	Sans groupe
Références	NM11S2XAGDR2	NM11S2XSGDR7	NM11S3XAGDR2	NM11S3XSGDR7	NM11S4XAGDR2	NM11S4XSGDR7
Dim. ext. avec dessus LxPxH (mm)	1438x700x931	1438x700x931	1919x700x931	1919x700x931	2400x700x931	2400x700x931
Dim. ext. sans dessus LxPxH (mm)	1432x687x890	1432x687x890	1913x687x890	1913x687x890	2394x687x890	2394x687x890
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	450	400	450	400	490	400
Puissance électrique (W)	230	170	230	170	260	170
Nombre de niveaux par porte	15	15	15	15	15	15
Dotation grilles Inox	4	4	6	6	8	8
Volume utile (L)	192	192	287	287	383	383
Poids (Kg)	113	113	137	137	164	164
Fluide	R290	R455A	R290	R455A	R290	R455A



options & accessoires

CONFIGURATIONS DES MEUBLES**Tiroirs**

- Bloc 2 tiroirs..... réf. NB2T11
- Bloc 3 tiroirs..... réf. NB3T11

Dessus avec dossier

- Dessus Inox avec dossier - 2 emplacements réf. NDX11AD2E
- Dessus Inox avec dossier - 3 emplacements réf. NDX11AD3E
- Dessus Inox avec dossier - 4 emplacements réf. NDX11AD4E
- Dessus Granit avec dossier - 2 emplacements réf. NDG11AD2E
- Dessus Granit avec dossier - 3 emplacements réf. NDG11AD3E

Dessus sans dossier

- Dessus Inox sans dossier - 2 emplacements réf. NDX11SD2E
- Dessus Inox sans dossier - 3 emplacements réf. NDX11SD3E
- Dessus Inox sans dossier - 4 emplacements réf. NDX11SD4E
- Dessus Granit sans dossier - 2 emplacements réf. NDG11SD2E
- Dessus Granit sans dossier - 3 emplacements réf. NDG11SD3E

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Grille Inox GN1/1 réf. CLIGA11
- Paire de glissières Inox GN1/1 réf. NPGX11

PORTES & PORTILLONS

- Porte Inox entièrement vitrée réf. NPPX11V

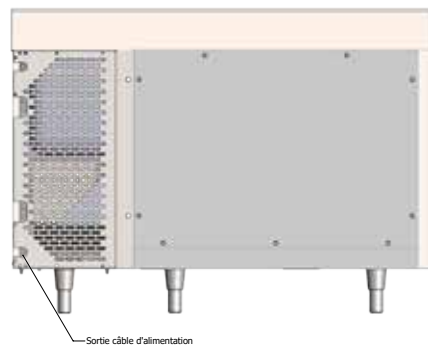
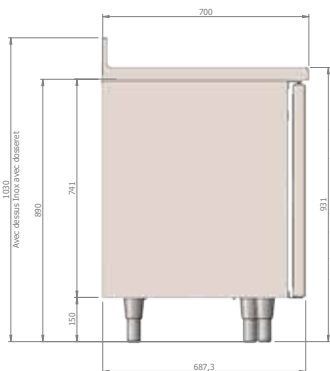
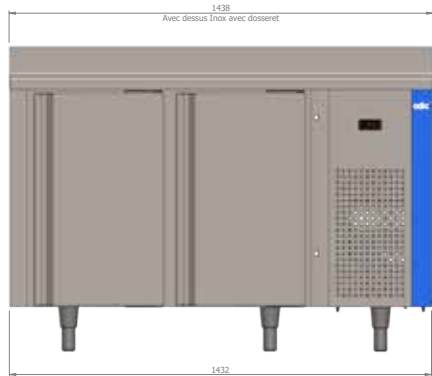
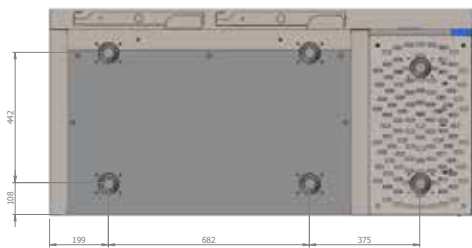


Plans

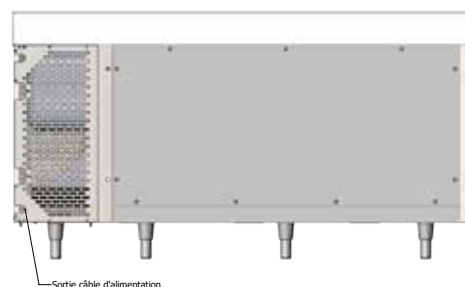
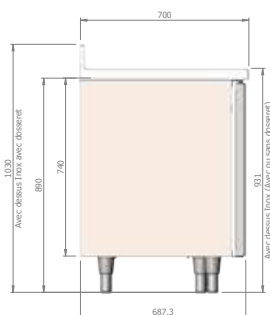
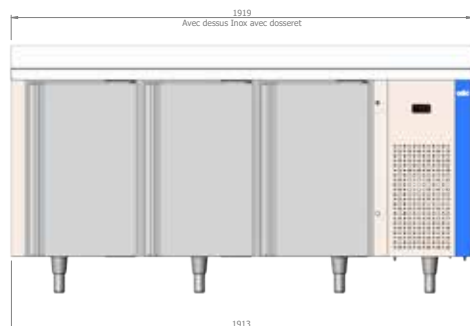
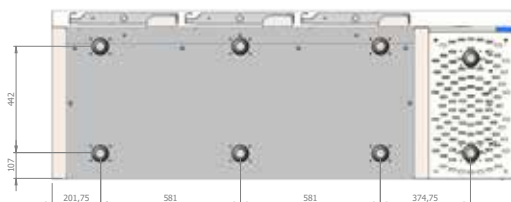
• Scannez ce
QR code



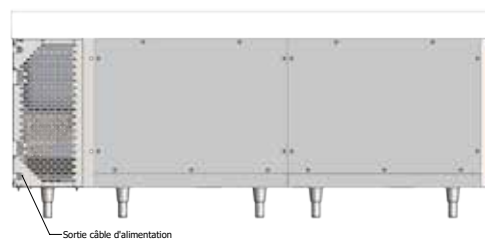
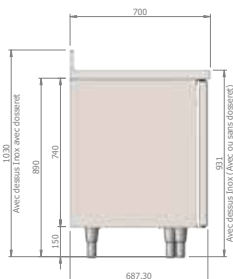
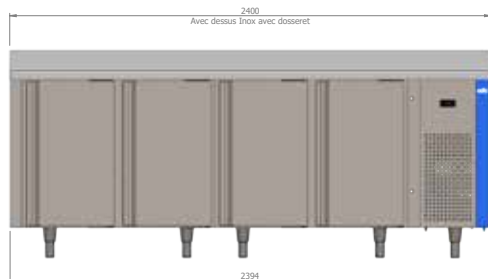
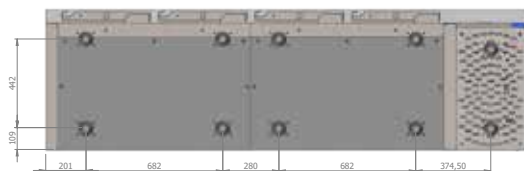
GN1/1 - 2 portes



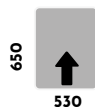
GN1/1 - 3 portes



GN1/1 - 4 portes



GN2/1


POSITIVE
+1°C +10°C


2 PORTES – SIMPLE ACCES

3 PORTES – SIMPLE ACCES

4 PORTES – SIMPLE ACCES

	Avec groupe	Sans groupe	Avec groupe	Sans groupe	Avec groupe	Sans groupe
Références	NM21S2XAGDR2	NM21S2XSGDR7	NM21S3XAGDR2	NM21S3XSGDR7	NM21S4XAGDR2	NM21S4XSGDR7
Dimensions avec dessus (LxPxH)	1848x830x932	1848x830x932	2534x830x932	2534x830x932	3220x830x932	3220x830x932
Dimensions sans dessus (LxPxH)	1842x817x890	1842x817x890	2528x817x890	2528x817x890	3214x817x890	3214x817x890
Puissance frigorifique (W)	450	400	450	400	490	400
Puissance électrique (W)	230	170	230	170	260	170
Nombre de niveaux par porte	15	15	15	15	15	15
Dotation grilles Inox	4	4	6	6	8	8
Volume utile (L)	380	380	570	570	760	760
Poids (Kg)	127	127	170	170	212	212
Fluide	R290	R455A	R290	R455A	R290	R455A



options & accessoires

CONFIGURATIONS DES MEUBLES

Tiroirs

- Bloc 2 tiroirs..... réf. NB2T21
- Bloc 3 tiroirs..... réf. NB3T21

Dessus avec dossier

- Dessus Inox avec dossier - 2 emplacements réf. NDX21AD2E
- Dessus Inox avec dossier - 3 emplacements réf. NDX21AD3E
- Dessus Inox avec dossier - 4 emplacements réf. NDX21AD4E
- Dessus Granit avec dossier - 2 emplacements réf. NDG21AD2E
- Dessus Granit avec dossier - 3 emplacements réf. NDG21AD3E

Dessus sans dossier

- Dessus Inox sans dossier - 2 emplacements réf. NDX21SD2E
- Dessus Inox sans dossier - 3 emplacements réf. NDX21SD3E
- Dessus Inox sans dossier - 4 emplacements réf. NDX21SD4E
- Dessus Granit sans dossier - 2 emplacements réf. NDG21SD2E
- Dessus Granit sans dossier - 3 emplacements réf. NDG21SD3E

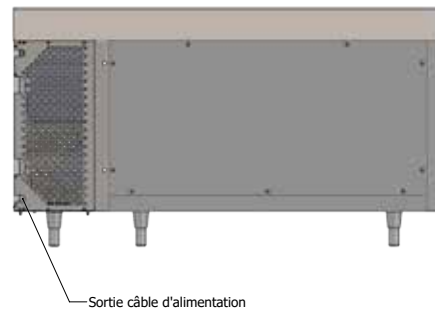
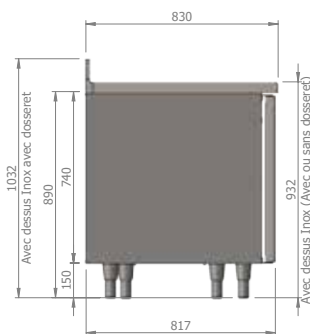
ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Grille Inox GN2/1 réf. CLIGA21
- Paire de glissières Inox GN2/1 réf. NPGX21

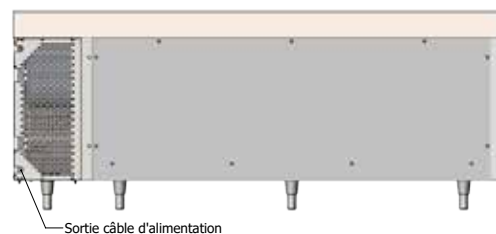
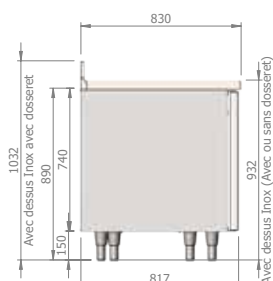
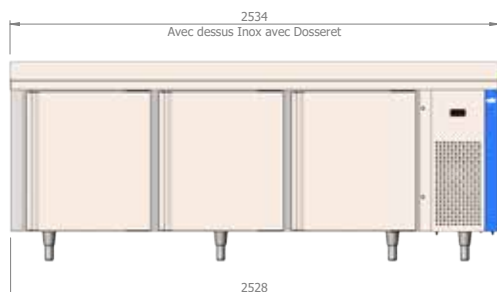
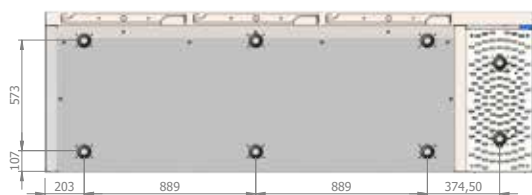
PORTES & PORTILLONS

- Porte Inox entièrement vitrée réf. NPGX21V

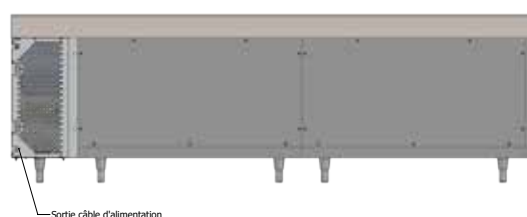
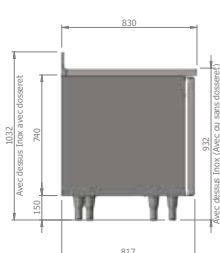
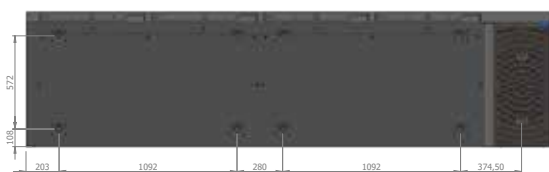
GN2/I - 2 portes



GN2/I - 3 portes



GN2/I - 4 portes



Cuisiner devient
beaucoup plus
facile

#jesuisodic





Meuble bas monocoque

Pratique & design

Notre meuble bas monocoque est utilisé dans les environnements professionnels, notamment dans la restauration, pour son design robuste et pratique.

Nos meubles sont en acier inoxydable AISI 304, ce qui les rend durables et faciles à nettoyer. Ils sont équipés d'un groupe à gauche et d'un dessus Inox avec dossier et angles arrondis. Sa construction monocoque, son isolant HFO, ses joints de porte isolants et ses ventilateurs électroniques lui confèrent une fiabilité et une faible consommation énergétique.



+ produit

- Angles intérieurs arrondis pour faciliter le nettoyage
- Porte à fermeture automatique avec butée à 120°
- Joint de porte amovible sans outil
- Régulation inclinée avec afficheur compact, simple et intuitif
- Alarme porte ouverte visuelle et sonore
- Avec dessus Inox AISI 304 robuste, angles arrondis et dossier
- Porte ferrage à droite réversible au besoin par l'utilisateur



MBMDAD2P



MBMDAD3P



Poignée intégrée dans la porte



porte réversible avec butée à 120°



Joint magnétique démontable sans outil



Pieds Inox réglables



Alarme porte ouverte



Grilles plastifiées

GN1/1**POSITIF**
+0°C +8°C

530



325



Références	MBMDAD2P+R2	MBMDAD3P+R2
Dimensions ext. LxPxH (mm)	1368x700x950	1822x700x950
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	309	309
Puissance électrique (W)	218	218
Nombre de porte	2	3
Nombre de grilles plastifiées	4	6
Poids (Kg)	116	150
Volume brut (L)	281	424

NEGATIVE
-15°C -22°C

530



325



Références	MBMDAD2P-R2	MBMDAD3P-R2
Dimensions ext. LxPxH (mm)	1368x700x950	1822x700x950
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	436	436
Puissance électrique (W)	556	574
Nombre de porte	2	3
Nombre de grilles plastifiées	4	6
Poids (Kg)	124	156
Volume brut (L)	281	424



options & accessoires

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Grille Inox GN1/1 réf. CLIGA11
- Grille plastifiée GN1/1 réf. GRILRILSAN11
- Paire de glissières pour grilles GN1/1 réf. GLISMBM

PORTES & PORTILLONS

- Porte vitrée (uniquement en positif) réf. PVMBM

PIEDS & ROULETTES

- 5 roulettes pivotantes pour meuble 2 portes (2 avec freins) réf. MBMKIT5R
- 6 roulettes pivotantes pour meuble 3 portes (2 avec freins) réf. MBMKIT6R

Caractéristiques techniques :

Revêtement extérieur et intérieur Inox AISI 304 sauf arrière
et dessous extérieur en acier galvanisé

Isolation 50 mm

Livraison monté – construction monocoque

Pieds Inox AISI 304 réglables Hmini 135 mm / Hmaxi 230 mm

Évaporateur traité par cataphorèse

Dégivrage automatique par gaz chaud

Évaporation des condensats automatiques par serpentin

Inclus deux paires de glissières et deux grilles plastifiées GN1/1 par porte

Groupe monobloc à gauche tropicalisé +43°C

Unité de réfrigération avec ventilateurs électroniques à faible consommation

Classe climatique 5 (40°C / 40%)

Tension d'alimentation Mono 230V+T/50Hz



Plans

• Scannez ce
QR code





Armoires

BOULANGERIE / PÂTISSERIE

ARMOIRE À GRILLES DÉMONTABLE	ETNA _____ 90
ARMOIRE PÂTISSIÈRE STATIQUE	AUSTRAL _____ 92
ARMOIRE DE FERMENTATION	FERMENTIS _____ 96





Armoire petite profondeur stocker & conserver



Notre armoire froide à grilles petite profondeur est un équipement exclusif ODIC de conservation frigorifique, utilisé dans les secteurs de la restauration et de l'hôtellerie dont l'espace est limité.

Cette gamme démontable permet une livraison à plat pouvant être intégré dans de petits espaces. Ces armoires sont essentielles pour garantir le respect des normes sanitaires en matière de stockage des denrées alimentaires.



+ produit

- 600x400
- Angles intérieurs arrondis
- Porte réversible avec rappel et blocage à 105°
- Poignée loqueteau avec fermeture à clé
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes
- Dégivrage automatique par résistance thermorégulée dans un bac à l'arrière de l'appareil
- Froid ventilé



options & accessoires

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Grille Inox 400x600 réf. CLIREST
- Paire de glissières Inox 400x600 réf. TS0167931

PIEDS & ROULETTES

- Paire de pieds PVC réglables
Hmini 75 mm / Hmaxi 100 mm réf. PIEDPVC80
- Paire de pieds Inox réglables
Hmini 150 mm / Hmaxi 170 mm réf. KITPINOX

Caractéristiques techniques :

Revêtement extérieur en tôle blanche ou Inox AISI 304
et intérieur en Inox AISI 304

Pieds PVC réglables Hmini 150 mm / Hmaxi 170 mm

Construction démontable – livré à plat ou monté sans plus-value

Isolation 70 mm

Groupe logé en partie haute de l'appareil

Version sans groupe fourniture de l'évaporateur, de la régulation
et du détendeur pré-réglé

Joint magnétique démontable sans outil

Crémaillères intérieur démontables sans outil au pas de 35 mm

Glissières Inox

Régulation électronique avec affiche digital de la température et contrôle
automatique du dégivrage par la sonde de température

Eclairage intérieur (uniquement modèle positif)

Tension d'alimentation Mono 230V+T/50Hz

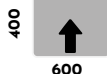


• Scannez ce QR code



600X400

Entrée par les 600 mm



POSITIF (+)

+1°C +10°C

Références	Avec groupe			
	B551T61.3R7	551T61.3R7	B1102T61.3R7	1102T61.3R7
Revêtement	Blanc	Inox	Blanc	Inox
Dimensions ext. LxPxH (mm)	903x675x2140	903x675x2140	1660x675x2140	1660x675x2140
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	610	610	610	610
Puissance électrique (W)	520	520	520	520
Nombre de porte	1	1	2	2
Nombre de grilles	3	3	6	6
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	38	38	79	79

Références	Sans groupe			
	B551T61.3SGR7	551T61.3SGR7	B1102T61.3SGR7	1102T61.3SGR7
Revêtement	Blanc	Inox	Blanc	Inox
Dimensions ext. LxPxH (mm)	903x675x2107	903x675x2107	1660x675x2107	1660x675x2107
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	610	610	610	610
Puissance électrique (W)	170	170	170	170
Nombre de porte	1	1	2	2
Nombre de grilles	3	3	6	6
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	38	38	79	79

600X400

Entrée par les 600 mm



NÉGATIF (-)

-18°C -22°C

Références	Avec groupe			
	B551TGEL6R7	551TGEL6R7	B1102TGEL6R7	1102TGEL6R7
Revêtement	Blanc	Inox	Blanc	Inox
Dimensions ext. LxPxH (mm)	903x675x2140	903x675x2140	1660x675x2140	1660x675x2140
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	370	370	700	700
Puissance électrique (W)	550	550	950	950
Nombre de porte	1	1	2	2
Nombre de grilles	3	3	6	6
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	38	38	79	79

Références	Sans groupe			
	B551TGEL6SGR7	551TGEL6SGR7	B1102TGEL6SGR7	1102TGEL6SGR7
Revêtement	Blanc	Inox	Blanc	Inox
Dimensions ext. LxPxH (mm)	903x675x2107	903x675x2107	1660x675x2107	1660x675x2107
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	370	370	700	700
Puissance électrique (W)	350	350	600	600
Nombre de porte	1	1	2	2
Nombre de grilles	3	3	6	6
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	38	38	79	79



Armoire pâtissière statique monocoque stocker & conserver

Notre armoire pâtissière statique est un équipement de réfrigération conçu pour conserver les produits de pâtisserie à une température stable.

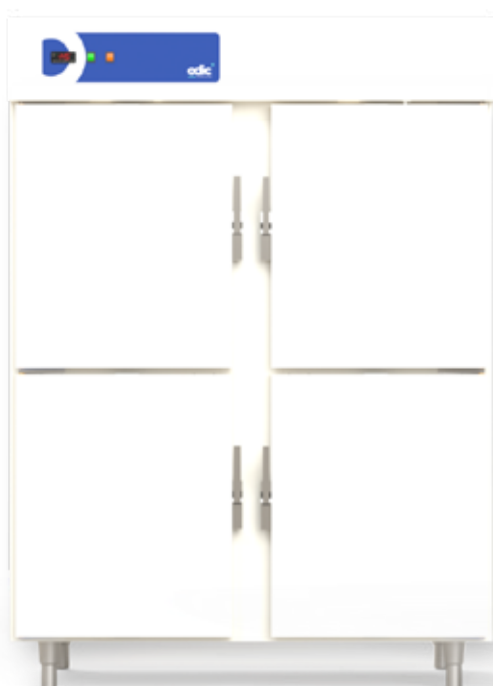
Elle utilise un système de froid statique, idéal pour le stockage des produits finis, car il maintient une humidité naturelle et évite le dessèchement des aliments.

Notre armoire est fabriquée en tôle blanche à l'extérieur et en acier inoxydable à l'intérieur pour garantir leur durabilité et leur hygiène. Elles sont disponibles en différentes tailles et capacités, adaptées aux besoins des professionnels de la pâtisserie.



+ produit

- 600x400
- Angles intérieurs arrondis
- Portes et portillons réversibles
- Porte avec rappel et blocage à 105°C
- Dégivrage automatique
avec rééaporation des eaux par résistance
thermorégulée dans un bac à l'arrière de l'appareil





options & accessoires

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Grille Inox 400x600 réf. CLIREST
- Paire de glissières Inox 400x600 réf. PGLISSINOX597

PIEDS & ROULETTES

- Paire de pieds Inox réglables
Hmini 150 mm/Hmaxi 170 mm réf. KITPINOX

Caractéristiques techniques :

Revêtement extérieur en tôle blanche et intérieur en Inox AISI 304

Construction monocoque - livré monté

Groupe logé en partie haute de l'appareil

Version sans groupe fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur pré-réglé

Pieds PVC réglable Hmini 150 mm/Hmaxi 170 mm

Isolation 70 mm

Joint magnétique démontable sans outil

Glissières Inox

Crémaillères intérieures démontables sans outil au pas de 35 mm

Loqueteau chromé sans fermeture à clé sur portillon

Régulation électronique

Tension d'alimentation Mono 230V+T/50Hz



Plans

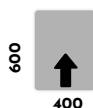
• Scannez ce QR code



1 PORTE - 400X600

Entrée par les 400 mm

POSITIF
+4°C +8°C

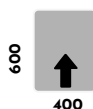


	Avec groupe	Sans groupe
Références	B601P1.5STAR7	B601P1.5STASGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	706x860x2050	706x860x2050
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	610	610
Puissance électrique (W)	330	170
Nombre de niveaux	35	35
Dotation paires glissières	10	10
Poids (kg)	140	130

2 PORTES - 400X600

Entrée par les 400 mm

POSITIF
+4°C +8°C



	Avec groupe	Sans groupe
Références	B1202P1.4STAR7	B1202P1.4STASGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	1450x860x2050	1450x860x2050
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	610	610
Puissance électrique (W)	330	170
Nombre de niveaux	70	70
Dotation paires glissières	20	20
Poids (kg)	170	160

2 PORTILLONS - 400X600

Entrée par les 400 mm

POSITIF
+4°C +8°C

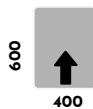


	Avec groupe	Sans groupe
Références	B602P1.5STAR7	B602P1.5STASGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	706x860x2050	706x860x2050
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	610	610
Puissance électrique (W)	330	170
Nombre de niveaux	30	30
Dotation paires glissières	10 (5x2)	10 (5x2)
Poids (kg)	140	130

4 PORTILLONS - 400X600

Entrée par les 400 mm

POSITIF
+4°C +8°C



	Avec groupe	Sans groupe
Références	B1204P1.4STAR7	B1204P1.4STASGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	1450x860x2050	1450x860x2050
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	610	610
Puissance électrique (W)	330	170
Nombre de niveaux	60	60
Dotation paires glissières	20 (5x4)	20 (5x4)
Poids (kg)	170	160





Armoire de fermentation à grilles 400x600 & 600x800

contrôler & optimiser

Nos armoires sont idéales pour les boulangeries et pâtisseries où un contrôle précis de la fermentation est essentiel.

Notre armoire de fermentation, également appelée chambre de pousse, est un équipement essentiel pour les boulangers. Elle permet de contrôler précisément la température et l'humidité pour optimiser la fermentation des pâtes, que ce soit pour le pain ou les viennoiseries.

Voici quelques caractéristiques techniques :

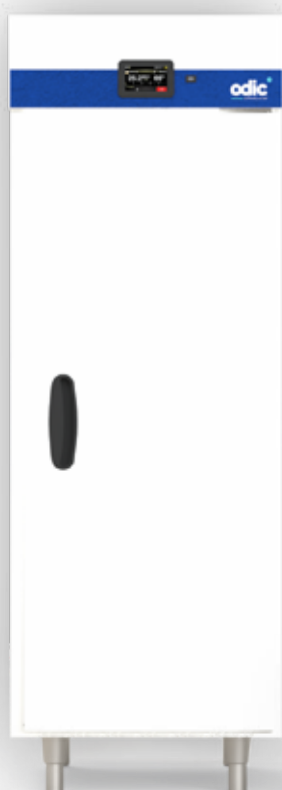
- Contrôle de la température : Programmable de +2°C à +25°C.
- Contrôle de l'humidité : Permet de maintenir un taux d'humidité optimal pour la fermentation.
- Capacité : Varie selon les modèles, avec des options pour différentes tailles de plaques (400x600 et 600x800).
- Fonctionnalités avancées : Programmation pour des fermentations lentes ou différées, ce qui permet de mieux gérer les horaires de travail



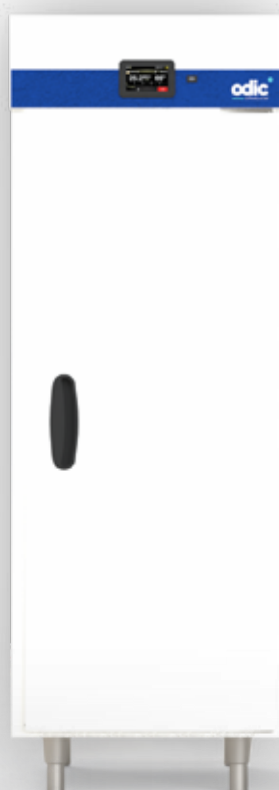
**autres fluides
sur demande**

+ produit

- **Régulation avec grand écran tactile 5 pouces**
- **Régulation adaptable**
en fonction de vos contraintes de temps sur l'horaire de cuisson (5 phases modulables et programmables)
- **Porte réversible sur demande**
- **Affichage automatique des étapes d'utilisation en cours**
- **Programme journalier**
- **Distribution de l'air par gaine toute hauteur**
- **Références avec hygrométrie contrôlée disponibles**



POUS601BSGR7
(400x600)



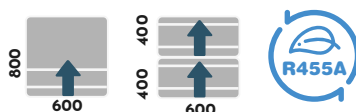
POUS1001BSGR7
(600x800)

**400 x 600**

Références	Avec groupe			Sans groupe		
	POUS601BR7	POUSHYGRO601BR7	POUS602CBR7	POUS601BSGR7	POUSHYGRO601BSGR7	POUS602CBSGR7
Modèle avec hygrométrie contrôlée						
Dimensions ext. LxPxH (mm)	706x845x2070	706x845x2070	706x845x2070	706x845x2015	706x845x2015	706x845x2015
Dimensions int. LxPxH (mm)	505x665x1310	505x665x1310	505x665x625+570	505x665x1310	505x665x1310	505x665x625+570
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	530	530	2x325	530	530	2x325
Puissance de chauffe (W)	400	400	400	400	400	400
Puissance électrique (W)	650	950	850	580	990	2x580
Nbre de niveaux au pas de 20 mm	21	21	2x9	21	21	2x9
Dotation paire de glissières	21	21	2x9	21	21	2x9
Nbre de porte ou portillons	1 porte	1 porte	2 portillons	1 porte	1 porte	2 portillons

Armoires

Cellules

**600 x 800**

Références	Avec groupe		Sans groupe	
	POUS1001BR7	POUSHYGRO1001BR7	POUS1001BSGR7	POUSHYGRO1001BSGR7
Modèle avec hygrométrie contrôlée				
Dimensions ext. LxPxH (mm)	800x1210x2372	800x1210x2372	800x1210x2330	800x1210x2330
Dimensions int. LxPxH (mm)	660x850x1625	660x850x1625	660x850x1625	660x850x1625
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	845	845	845	845
Puissance de chauffe (W)	400	400	400	400
Puissance électrique (W)	750	950	580	990
Nbre de niveaux au pas de 60 mm	24	24	24	24
Dotation paire de glissières	24	24	24	24
Nbre de porte ou portillons	1 porte	1 porte	1 porte	1 porte

Meubles bas

BOULANGERIE / PATISserie

Armoires

Surgélateurs / conservateurs

Meubles bas



Modèle avec
Hygrométrie
contrôlée



options & accessoires

Modèle 400 x 600

PORTES & PORTILLONS

- 2 portillons blancs à hublots vitrés réf. PVPO1.2VB
- Porte blanche à hublot vitré réf. PVPO1VB

PIEDS & ROULETTES

- 2 roulettes pivotantes diamètre 100 mm - hauteur maxi 125 mm
1 avec frein et 1 sans frein
(attention commander 2 kits de 2 roulettes) réf. KITRP100
- 4 roulettes pivotantes diamètre 50 mm - hauteur maxi 70 mm
2 avec frein et 2 sans frein réf. KIT4RP50
- Paire de pieds PVC réglables
Hmini 75 mm / Hmaxi 100 mm réf. PIEDPVC80

Caractéristiques techniques :

Revêtement extérieur en tôle blanche et intérieur en Inox AISI 304

Livraison monté - à plat sur demande sans plus-value

Pieds Inox hauteur 150 mm

Isolation 70 mm

Crémaillères intérieures au pas de 60 mm démontables sans outil

Profondeur ouverture de porte 1397 mm

Joint magnétique démontable sans outil

Hygrométrie contrôlée : contrôle par sonde 4-20 mA, contrôle du niveau d'eau par capteur électronique, électrovanne avec réducteur de débit, résistance de bouilleur Inox (puissance 400W).

Groupe logé en partie haute de l'appareil

Réévaporation des condensats

Dégivrage par gaz chaud

Tension d'alimentation : MONO 230V+T/50Hz



options & accessoires

Modèle 600x800

PORTES & PORTILLONS

- Porte blanche à hublot vitré réf. PVPO1VBGM

PIEDS & ROULETTES

- 4 roulettes pivotantes
diamètre 80 mm - hauteur maxi 105 mm
2 avec frein et 2 sans frein réf. PVRP80
- Paire de pieds PVC réglables
Hmini 75 mm / Hmaxi 100 mm réf. PIEDPVC80



Régulation grand écran
à affichage digital 5 pouces

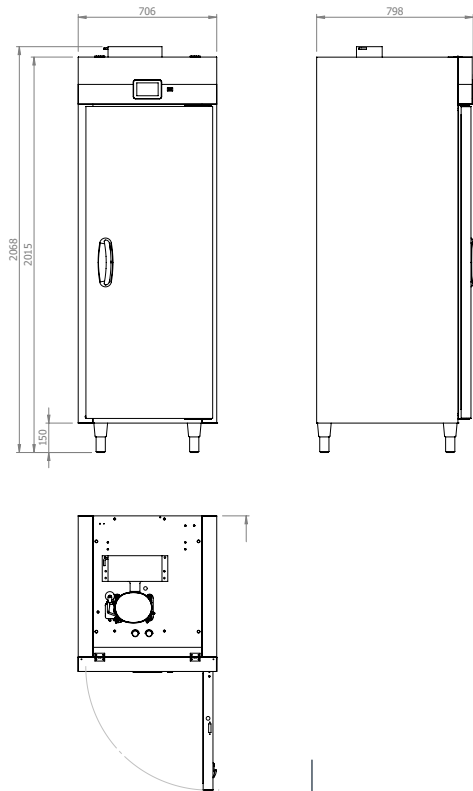


Porte réversible
sur demande



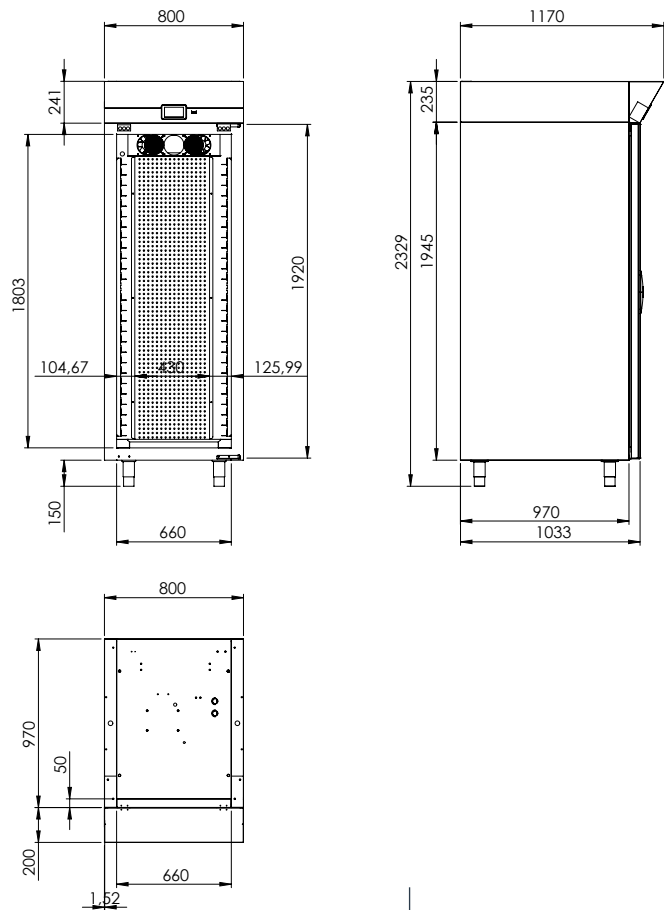
Joint magnétique
démontable sans outil

Modèle 400x600



POUS601BR7

Modèle 600x800



POUS1001BSGR7



• Scannez ce QR code



RESTAURATION

Armoires

Cellules

Meubles bas

BOULANGERIE / PATISserie

Armoires

Surgélateurs / conservateurs

Meubles bas



Armoire de fermentation à chariot

contrôler & optimiser

Nos armoires sont idéales pour les boulangeries et pâtisseries où un contrôle précis de la fermentation est essentiel.

Notre armoire de fermentation, également appelée chambre de pousse, est un équipement essentiel pour les boulangers. Elle permet de contrôler précisément la température et l'humidité pour optimiser la fermentation des pâtes, que ce soit pour le pain ou les viennoiseries.

Voici quelques caractéristiques techniques :

- Contrôle de la température : Programmable de +2°C à +25°C.
- Contrôle de l'humidité : Permet de maintenir un taux d'humidité optimal pour la fermentation.
- Capacité : Varie selon les modèles, avec des options pour différentes tailles de chariot (400x800 et 600x800).
- Fonctionnalités avancées : Programmation pour des fermentations lentes ou différées, ce qui permet de mieux gérer les horaires de travail



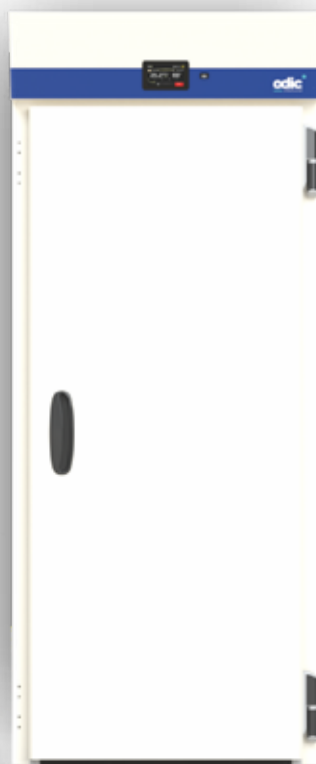
**autres fluides
sur demande**

+ produit

- **Régulation avec grand écran tactile 5 pouces**
- **Régulation adaptable**
en fonction de vos contraintes de temps sur l'horaire de cuisson (5 phases modulables et programmables)
- **Porte réversible sur demande**
- **Affichage automatique des étapes d'utilisation en cours**
- **Programme journalier**
- **Distribution de l'air par gaine toute hauteur**
- **Avec hygrométrie contrôlée**

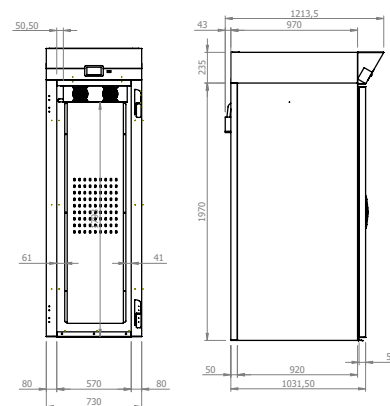
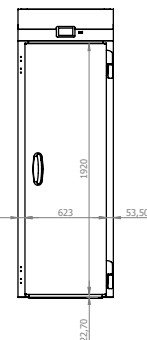
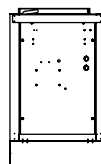
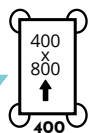


AFCH400X800SGR7
(400x800)



AFCH600X800SGR7
(600x800)

Gamme : **FERMENTIS**



400 x 800

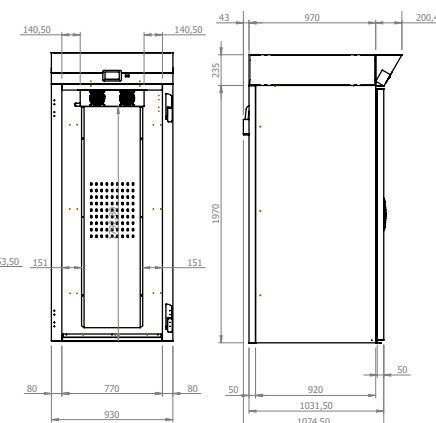
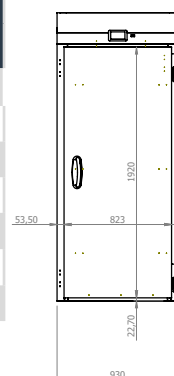
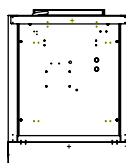
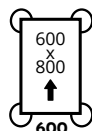
Références FERMIS	Avec groupe AFCH400X800R7	Sans groupe AFCH400X800SGR7
Modèle avec hygrométrie contrôlée		
Dimensions ext. LxPxH (mm)	730x1215x2247	730x1215x2205
Dimensions int. LxPxH (mm)	570x870x1793	570x870x1793
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	845	845
Puissance de chauffe (W)	400	400
Puissance électrique (W)	650	990
Nbre de porte	1	1



options & accessoires

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Chariot 400x800 réf. CHAF4



600 x 800

Références FERMIS	Avec groupe AFCH600X800R7	Sans groupe AFCH600X800SGR7
Modèle avec hygrométrie contrôlée		
Dimensions ext. LxPxH (mm)	930x1215x2247	930x1215x2205
Dimensions int. LxPxH (mm)	770x870x1793	770x870x1793
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	845	845
Puissance de chauffe (W)	400	400
Puissance électrique (W)	720	990
Nbre de porte	1	1



options & accessoires

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Chariot 600x800 (L855 x P662 x H1775 mm) réf. CHAF6

Caractéristiques techniques :

Revêtement extérieur en tôle blanche et intérieur en Inox AISI 304

Livraison à plat ou monté

Isolation 70 mm

Balai racleur

Joint magnétique démontable sans outil

Hygrométrie contrôlée : contrôle par sonde 4-20 mA, contrôle du niveau d'eau par capteur électronique, électrovanne avec réducteur de débit, résistance de bouilleur Inox (puissance 400W).

Groupe logé en partie haute de l'appareil

Réévaporation des condensats

Dégivrage par gaz chaud

Tension d'alimentation : MONO 230V+T/50Hz



Modèle avec
Hygrométrie
contrôlée



Plans

- Scannez ce
QR code



RESTAURATION

Armoires

Cellules

Meubles bas

BOULANGERIE / PATISserie

Armoires

Surgélateurs / conservateurs

Meubles bas



Surgélateurs conservateurs

BOULANGERIE / PÂTISSERIE

SURGÉLATEUR-CONSERVATEUR

MONT-BLANC__104

CONSERVATEUR

MONT-EVEREST__108





Surgélateur-conservateur souffler & préserver

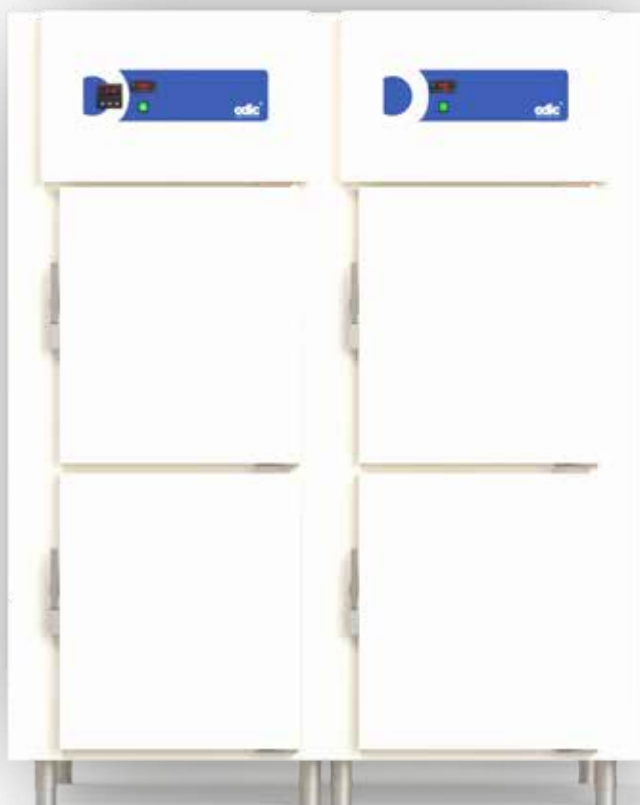
Nos surgélateurs conservateurs sont utilisés pour la surgélation et la conservation des produits alimentaires. Sur grilles ou plaques 400x600 ou 600x800.

Ils sont particulièrement utiles pour les boulangers, pâtisseries, traiteurs, restaurateurs et industriels de l'agroalimentaire. Nos appareils permettent une température de soufflage à -35°C pour atteindre -18°C à cœur le plus rapidement possible. Cela permet d'éviter la formation de cristaux, ce qui évite la destruction cellulaire et préserve la texture et la saveur des produits. Après cette phase de surgélation les produits sont conservés en dessous de -18°C .



+ produit

- Livraison à plat ou monté
- Angles intérieurs arrondis
- Portillon réversible avec rappel et blocage à 105°
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture du portillon haut
- Dégivrage automatique avec réévaporation par résistance



BML1+3SGR7



B682P1.5R7



options & accessoires

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Grille Inox 400x600 réf.CLIREST
- Grille Inox 600x800 réf.CLIMAXI
- Paire de glissières Inox pour modèle 400x600 réf.PGLISSINOX597
- Paire de glissières Inox pour modèle 600x800 réf.PGLISSINOX780

SYSTÈME DE VEROUILLAGE

- Loqueteau avec fermeture à clé pour portillon
(modèle armoire)..... réf.FCLOQARM

PIEDS & ROULETTES

- Paire de pieds Inox réglables
Hmini 150 mm / Hmaxi 170 mm réf.KITPINOX
- Paire de roulettes pivotantes sur platine diamètre 100 mm
1 sans frein 1 avec frein Hmaxi 125 mm réf.KITRP100
(sauf modèles 600x800)

Caractéristiques techniques :

Revêtement intérieur et extérieur en tôle blanche

Pieds Inox (modèle 600x800) ou PVC (modèle 400x600)
réglables Hmini 150 mm / Hmaxi 170 mm

Isolation 90 mm (modèle 600x800) ou 75 mm (modèle 400x600)

Groupe logé en partie haute de l'appareil

Version sans groupe fourniture de l'évaporateur, de la régulation
et du détendeur pré-réglé

Arrêt de la ventilation par ouverture du portillon haut

Température de soufflage -30°C (surgélation)

Joint magnétique démontable sans outil

Suppression pont thermique par profilé PVC

Loqueteau chromé sans fermeture à clé

Crémaillères intérieures au pas de 35 mm

Tension d'alimentation Mono 230V+T/50Hz

RESTAURATION

Armoires

Cellules

Meubles bas

BOULANGERIE / PATISserie

Armoires

Surgélateurs / conservateurs

Meubles bas



Plans

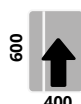
• Scannez ce
QR code



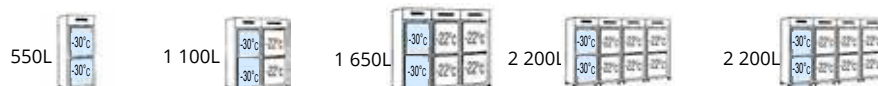
Modèle 400 x 600

Entrée par les 400 mm

Surgélation -30°C Conservation -18°C -22°C
(température de soufflage)



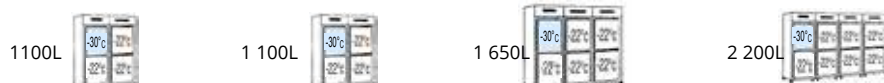
2 COMPARTIMENTS DE SURGÉLATION



	Avec groupe				
Références	B682P1.5SR7	B1364SC2+2R7	B1786SC2+4R7	B2468SC2+6R7	B2468SC2+6PRR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	835x850x2230	1590x850x2230	2015x850x2230	2570x850x2230	2700x850x2230
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	920	920+700	920+700	2x920	920+2x700
Puissance électrique (W)	1300	1300+1100	1300+1100	2 x 1300	1300+2x1100
Nombre de portillons	2	4	6	8	8
Dotation paire de glissières	15	30	45	66	63
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	30	30+30	30+60	30+90	30+96

	Sans groupe				
Références	B682P1.5SSGR7	B1364SC2+2SGR7	B1786SC2+4SGR7	B2468SC2+6SGR7	B2468SC2+6PRSGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	835x850x2107	1590x850x2107	2015x850x2107	2570x850x2107	2700x850x2107
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	920	920+700	920+700	2x920	920+2x700
Puissance électrique (W)	860	860+860	860+920	860+960	860+2x900
Nombre de portillons	2	4	6	8	8
Dotation paire de glissières	15	30	45	66	63
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	30	30+30	30+60	30+90	30+96

1 COMPARTIMENT DE SURGÉLATION



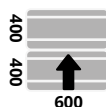
	Avec groupe			
Références	BLABOSC1+3R7	BLABOSC1+3PRR7	BLABOSC1+5PRR7	BLABOSC1+7PRR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	1610x850x2230	1610x850x2230	2035x850x2230	2590x850x2230
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	920+700	920+920	920+920	920+2x700
Puissance électrique (W)	1300+1100	1300+1300	1300+1300	1300+2x1100
Nombre de portillons	4	4	6	8
Dotation paire de glissières	26	26	48	66
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	12+48	12+48	12+84	12+120

	Sans groupe			
Références	BLABOSC1+3SGR7	BLABOSC1+3PRSGR7	BLABOSC1+5PRSGR7	BLABOSC1+7PRSGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	1610x850x2107	1610x850x2107	2035x850x2107	2590x850x2107
Puissance frigorifique -30°C +45°C(W)	920+700	920+920	920+920	920+2x700
Puissance électrique (W)	840+880	840+880	840+920	840+880+920
Nombre de portillons	4	4	6	8
Dotation paire de glissières	26	26	48	66
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	12+48	12+48	12+84	12+120

Modèle 600 x 800

Entrée par les 600 mm

Surgélation -30°C Conservation -18°C -22°C
(température de soufflage)



2 COMPARTIMENTS DE SURGÉLATION



Références	Avec groupe				
	BMAXIS2PR7	BMAXISC2+2PPRR7	BMAXISC2+4R7	BMAXISC2+4PRR7	BMAXISC2+6PRR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	970x1090x2436	1830x1090x2436	2600x1090x2436	2600x1090x2436	3370x1090x2436
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	1220	1220+920	1220+920	1220+1220	1220+2x920
Puissance électrique (W)	2200	2200+1300	2200+1300	2200+2200	2200+2x1300
Nombre de portillons	2	4	6	6	8
Dotation paire de glissières	15	32	51	50	68
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	31	31+34	31+71	31+68	31+105

Références	Sans groupe				
	BMAXIS2PPRSGR7	BMAXISC2+2PPRSGR7	BMAXISC2+4SGR7	BMAXISC2+4PRSGR7	BMAXISC2+6PRSGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	970x1090x2300	1830x1090x2300	2600x1090x2300	2600x1090x2300	3370x1090x2300
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	1220	1220+920	1220+920	1220+1220	1220+2x920
Puissance électrique (W)	2000	2000+920	2000+920	2000+2x920	2000+880+920
Nombre de portillons	2	4	6	6	8
Dotation paire de glissières	15	32	51	50	68
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	31	31+34	31+71	31+68	31+105

1 COMPARTIMENT DE SURGÉLATION



Références	Avec groupe		
	BML1+3R7	BML1+5R7	BML1+7R7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	1830x1090x2436	2600x1090x2436	3370x1090x2436
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	920+700	2x920	920+1220
Puissance électrique (W)	1200+1100	1200+1260	1200+2200
Nombre de portillons	4	6	8
Dotation paire de glissières	34	52	69
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	53	90	124

Références	Sans groupe		
	BML1+3SGR7	BML1+5SGR7	BML1+7SGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	1830x1090x2300	2600x1090x2300	3370x1090x2300
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	920+700	2x920	1220+920
Puissance électrique (W)	840+880	840+920	840+2160
Nombre de portillons	4	6	8
Dotation paire de glissières	34	52	69
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	53	90	124

RESTAURATION

Armoires

Cellules

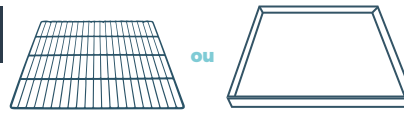
Meubles bas

BOULANGERIE / PATISserie

Armoires

Surgélateurs / conserveurs

Meubles bas



Conservateur

stockage & flexibilité

Notre conservateur 400x600 ou 600x800 est un équipement utilisé dans les secteurs de la boulangerie - pâtisserie pour stocker des produits à des températures spécifiques tout en offrant une grande flexibilité.

Nos modèles démontables sont conçus pour être facilement transportés et installés, ce qui les rend pratiques pour les espaces restreints ou les installations temporaires.

Ils offrent des caractéristiques telles que :

- Isolation renforcée pour une meilleure efficacité énergétique.
- Intérieur en Inox pour une hygiène optimale.
- Glissières réglables et portes réversibles pour une utilisation pratique.



+ produit

- Angles intérieurs arrondis
- Porte ou portillon réversible
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture du portillon supérieur
- Dégivrage automatique avec ré évaporation des eaux par résistance thermorégulée dans un bac à l'arrière de l'appareil



B682GELPPRR7



BMP2004SGR7



options & accessoires

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Grille Inox 400x600réf. CLIREST
- Grille Inox 600x800réf. CLIMAXI
- Paire de glissières Inox 400x600réf. PGLISSINOX597
- Paire de glissières Inox 600x800réf. PGLISSINOX780

SYSTÈME DE VEROUILLAGE

- Loqueteau avec fermeture à clé pour portillon
(modèle armoire).....réf.FCLOQARM

PIEDS & ROULETTES

- 2 roulettes pivotantes
sur platine Hmaxi 125 mmréf. KITRP100
(sauf modèles 600x800)

Caractéristiques techniques :

Revêtement extérieur en tôle blanche et intérieur en Inox AISI 304

Pieds PVC réglables Hmini 150 mm / Hmaxi 170 mm

Construction démontable livré à plat ou monté ou monocoque livré monté

Isolation 70 mm

Groupe logé en haut de l'appareil

Version sans groupe fourniture de l'évaporateur, de la régulation
et du détendeur pré réglé

Joint magnétique démontable sans outil

Crémaillères intérieures démontables sans outil au pas de 35 mm
(modèle démontable) et 55 mm (modèle monocoque)

Loqueteau chromé sans fermeture à clé (uniquement sur portillon)

Régulation électronique avec thermomètre-thermostat

Tension d'alimentation Mono 230V+T/50Hz



Plans

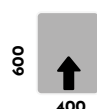
• Scannez ce
QR code



DEMONTABLE 400X600

Entrée par les 400 mm

NEGATIF
-18°C -22°C



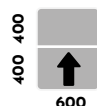
Références	Avec groupe				
	B682GELPPRR7	B1102GELPR7	B1104GELPR7	B1102GELPPRR7	B1104GELPPRR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	835x850x2230	1260x850x2230	1260x850x2230	1260x850x2230	1260x850x2230
Puissance frigorifique -30°C + 45°C (W)	701	701	701	918	918
Puissance électrique (W)	1100	1140	1140	1300	1300
Nombre de portillons	2	-	4	-	4
Nombre de porte	-	2	-	2	-
Dotation paires de glissières	10	20	20	20	20
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	30	76	66	76	66

Références	sans groupe				
	B682GELPPRSGR7	B1102GELPSGR7	B1104GELPSGR7	B1102GELPPRSGR7	B1104GELPPRSGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	835x850x2107	1260x850x2107	1260x850x2107	1260x850x2107	1260x850x2107
Puissance frigorifique -30°C + 45°C (W)	701	701	701	918	918
Puissance électrique (W)	880	940	940	940	940
Nombre de portillons	2	-	4	-	4
Nombre de porte	-	2	-	2	-
Dotation paires de glissières	10	20	20	20	20
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	30	76	66	76	66

DEMONTABLE 600X800

Entrée par les 600 mm

NEGATIF
-18°C -22°C



Références	Avec groupe		
	BMP1002R7	BMP2004R7	BMP3006R7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	970x1090x2230	1740x1090x2230	2510x1090x2230
Puissance frigorifique -30°C + 45°C (W)	918	1219	1219
Puissance électrique (W)	1300	2220	2260
Nombre de portillons	2	4	6
Dotation paires de glissières	10	20	30
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	34	71	102

Références	Sans groupe		
	BMP1002SGR7	BMP2004SGR7	BMP3006SGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	970x1090x2385	1740x1090x2385	2510x1090x2230
Puissance frigorifique -30°C + 45°C (W)	918	1219	1219
Puissance électrique (W)	880	900	920
Nombre de portillons	2	4	6
Dotation paires de glissières	10	20	30
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	34	71	102

MONOCOQUE 400X600

Entrée par les 400 mm

NEGATIF
-18°C -22°C



600



Références	Avec groupe		sans groupe	
	B1202PGELPR7	B1204PGELPR7	B1202PGELPSGR7	B1204PGELPSGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	1450x850x2130	1450x850x2130	1450x850x2015	1450x850x2015
Puissance frigorifique -30°C + 45°C (W)	701	701	701	701
Puissance électrique (W)	1030	1030	550	550
Nombre de portillons	-	4	-	4
Nombre de portes	2	-	2	-
Dotation paires de glissières	10	20	10	20
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	70	60	70	60

RESTAURATION

Armoires

Cellules

Meubles bas

BOULANGERIE / PATISserie

Armoires

Surgélateurs / conservateurs

Meubles bas



Meubles bas

BOULANGERIE / PÂTISSERIE

MEUBLE BAS PETITE PROFONDEUR VESUVE _____ 114

TOUR PÂTISSIER STATIQUE THERION _____ 116



Meuble bas petite profondeur

Froid ventilé



Notre meuble bas petite profondeur est un équipement exclusif ODIC.

Il peut être livré à plat sur palette ou monté permettant d'être installé dans des petits espaces. Notre meuble bas peut être fourni avec ou sans plan de travail pour permettre un espace de préparation efficace. Disponible en une ou deux portes selon vos besoins. Celui-ci permet le stockage des denrées alimentaires dans le respect des normes sanitaires.



+ produit

- Angles intérieurs arrondis
- Avec ou sans dessus Inox
- Dessus Inox avec ou sans dossier
- Porte réversible avec rappel et blocage à 105°C
- Dégivrage automatique avec réévacuation des eaux par résistance électrique

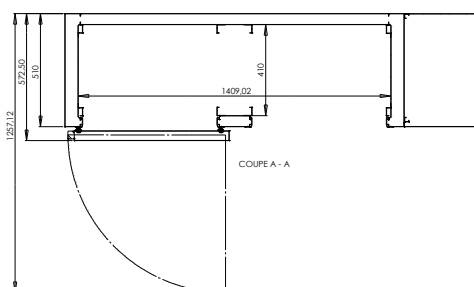
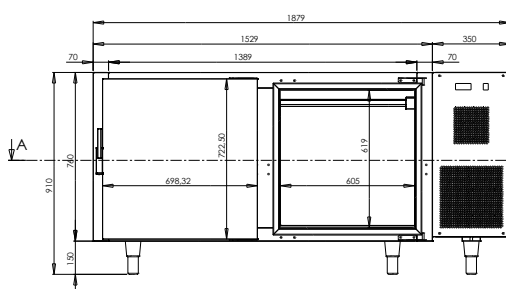


TTV+2PD6R7



Plans

• Scannez ce QR code





options & accessoires

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Grille Inox 400x600réf.CLIREST49 €
- Paire de glissières Inox 400x600réf.PGLISSPF35 €
- Plateau granit non réfrigéré.....réf.PVGRANITM2..... sur demande

Caractéristiques techniques :

Revêtement extérieur en tôle blanche ou Inox AISI 304
et intérieur en Inox AISI 304

Pieds Inox réglables Hmini 155 mm / Hmaxi 215 mm

Construction démontable – livré à plat ou monté

Isolation 70 mm

Groupe logé à droite de l'appareil – à gauche sur demande

Version sans groupe fourniture de l'évaporateur avec détendeur, du bac d'évaporation, de la boîte de raccordement, du bouton marche-arrêt avec voyant de mise sous tension et du régulateur électronique

Joint magnétique démontable sans outil

Crémaillères intérieures démontables sans outil au pas de 31 mm

Loqueteau chromé

Régulation électronique avec affichage digitale de la température

Glissières Inox

Tension d'alimentation Mono 230V+T/50Hz

600X400

Entrée par les 600 mm



400



POSITIF

+1°C +10°C

Références	Avec groupe							
	BTTV+ 1P6R7	TTV+ 1P6R7	BTTV+ 1PD6R7	TTV+ 1PD6R7	BTTV+ 2P6R7	TTV+ 2P6R7	BTTV+ 2PD6R7	TTV+ 2PD6R7
Revêtement	Blanc	Inox	Blanc	Inox	Blanc	Inox	Blanc	Inox
Dessus Inox	Sans	Sans	Avec*	Avec*	Sans	Sans	Avec*	Avec*
Dimensions ext. LxPxH (mm)	1115x573x910		1125x580x930		1879x573x910		1895x580x930	
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	400	400	400	400	400	400	400	400
Puissance électrique (W)	500	500	500	500	500	500	500	500
Nombre de portillon(s)	1	1	1	1	2	2	2	2
Nombre de niveaux au pas de 31 mm	9	9	9	9	2x9	2x9	2x9	2x9
Dotation grilles Inox	2	2	2	2	2x2	2x2	2x2	2x2

Références	Sans groupe							
	BTTVSG+ 1P6R7	TTVSG+ 1P6R7	BTTVSG+ 1PD6R7	TTVSG+ 1PD6R7	BTTVSG+ 2P6R7	TTVSG+ 2P6R7	BTTVSG+ 2PD6R7	TTVSG+ 2PD6R7
Revêtement	Blanc	Inox	Blanc	Inox	Blanc	Inox	Blanc	Inox
Dessus Inox	Sans	Sans	Avec*	Avec*	Sans	Sans	Avec*	Avec*
Dimensions ext. LxPxH (mm)	917x573x910		925x580x930		1680x573x910		1687x580x930	
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	400	400	400	400	400	400	400	400
Puissance électrique (W)	500	500	500	500	500	500	500	500
Nombre de portillon(s)	1	1	1	1	2	2	2	2
Nombre de niveaux au pas de 31 mm	9	9	9	9	2x9	2x9	2x9	2x9
Dotation grilles Inox	2	2	2	2	2x2	2x2	2x2	2x2

*avec dossier hauteur 100 mm (non inclus)

RESTAURATION

Armoires

Cellules

Meubles bas

BOULANGERIE / PATISserie

Armoires

Surgélateurs / conservateurs

Meubles bas

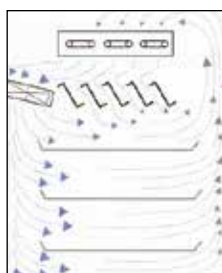


Tour pâtissier statique statique & brassé

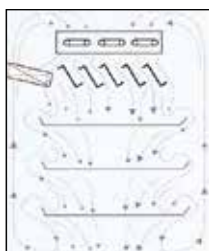
Notre tour pâtissier fabriqué en France est disponible en 2, 3 ou 4 portes. Notre passage en mode statique (ventilateur non activé) / brassé (ventilateur activé) est une exclusivité ODIC.



STATIQUE
(ventilateur non activé)



BRASSÉ
par interrupteur
(ventilateur activé)



KIT DE PREMONTAGE
Il suffit de dévisser les tôles de protection de la batterie



Le KIT DE PRÉ-MONTAGE permet la livraison des tours pâtisseries pré-montés et l'installation simplifiée sur site. L'évaporateur statique étant déjà raccordé sur l'équipement frigorifique.

+ produit

- Angles intérieurs arrondis
- Porte réversible avec rappel et blocage à 105°
- Dessus Inox amovible avec dosseret
- Passage en mode statique ou brassé à l'aide d'un interrupteur

options & accessoires

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Dessus granit non réfrigéréréf. PVGRANITM2
- Grille Inox 400x600réf. CLIREST
- Kit de pré-montage (2 portes)réf. KITRAPIDTP2P
- Kit de pré-montage (3 portes)réf. KITRAPIDTP3P
- Kit de pré-montage (4 portes)réf. KITRAPIDTP4P
- Paire de glissières Inoxréf. PGLISSINOX597

PIEDS & ROULETTES

- 2 roulettes pivotantes sur platine hauteur maxi 105 mmréf. KITRPLAT80

Caractéristiques techniques :

Revêtement extérieur en tôle blanche et intérieur en Inox AISI 304

Pieds Inox réglables Hmini 155 mm / Hmaxi 215 mm

Matériel livré monté ou prémonté (avec l'évaporateur fixé sur équerre uniquement pour le transport)

Isolation 70 mm (arrière 50 mm)

Groupe logé à droite de l'équipement à gauche sur demande

Version sans groupe fourniture de l'évaporateur, du détendeur, du bac d'évaporation, de la boîte de raccordement, du bouton marche-arrêt avec voyant de mise sous tension et du régulateur électronique

Joint magnétique démontable sans outil

Crémaillères démontables sans outil au pas de 31 mm

Régulation électronique avec affichage digital de la température

Loqueteau chromé

Evaporation des eaux de dégivrage par résistance électrique

Fonctionnement +43°C

Densité flux thermique 17W/m² pour une température +1°C intérieur +43°C extérieur

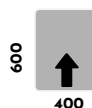
Tension d'alimentation Mono 230V+T/50Hz

2 portes - 400x600

Entrée par les 400 mm

POSITIF

+4°C +8°C



Logement technique 350 mm

Logement technique 150 mm

Références	Avec groupe		sans groupe	
	BTP2PR7	BTP2PDR7	BTPSG2PR7	BTPSG2PDR7
Dessus Inox	sans	avec*	sans	avec*
Dimensions ext. LxPxH (mm)	1479x775x910	1487x780x930	1279x775x910	1287x780x930
Puissance frigorifique -10°C + 45°C (W)	610	610	610	610
Puissance électrique (W)	420	420	150	150
Nombre de niveaux	2x17	2x17	2x17	2x17
Dotation glissières	2x8	2x8	2x8	2x8
Poids (kg)	110	150	100	140

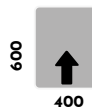
*Dessus avec dossier : Ajouter 100 mm

3 portes - 400x600

Entrée par les 400 mm

POSITIF

+4°C +8°C



Références	Avec groupe		sans groupe	
	BTP3PR7	BTP3PDR7	BTPSG3PR7	BTPSG3PDR7
Dessus Inox	sans	avec*	sans	avec*
Dimensions ext. LxPxH (mm)	2042x775x910	2050x780x930	1842x775x910	1850x780x930
Puissance frigorifique -10°C + 45°C (W)	610	610	610	610
Puissance électrique (W)	420	420	150	150
Nombre de niveaux	3x17	3x17	3x17	3x17
Dotation glissières	3x8	3x8	3x8	3x8
Poids (kg)	150	230	140	220

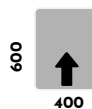
*Dessus avec dossier : Ajouter 100 mm

4 portes - 400x600

Entrée par les 400 mm

POSITIF

+4°C +8°C



Références	Avec groupe		sans groupe	
	BTP4PR7	BTP4PDR7	BTPSG4PR7	BTPSG4PDR7
Dessus Inox	sans	avec*	sans	avec*
Dimensions ext. LxPxH (mm)	2605x775x910	2613x780x930	2405x775x910	2413x780x930
Puissance frigorifique -10°C + 45°C (W)	610	610	610	610
Puissance électrique (W)	420	420	150	150
Nombre de niveaux	4x17	4x17	4x17	4x17
Dotation glissières	4x8	4x8	4x8	4x8
Poids (kg)	180	270	170	260

*Dessus avec dossier : Ajouter 100 mm



Plans

• Scannez ce QR code



RESTAURATION

Armoires

Cellules

Meubles bas

BOULANGERIE / PATISserie

Armoires

Surgélateurs / conservateurs

Meubles bas

Lexique technique – ODIC

Comprendre les notions clés utilisées dans ce catalogue.

LES GENERALITES D'ODIC



Tropicalisation +43°C

Tous nos groupes sont **tropicalisés**, c'est-à-dire qu'ils sont conçus pour fonctionner parfaitement même dans des environnements très chauds, jusqu'à **+43 °C**.

Cette conception spécifique garantit une excellente **fiabilité** dans les conditions extrêmes, comme en cuisine professionnelle.



Suppression des ponts thermiques par ajout de profilés PVC

Tous nos équipements bénéficient d'un système de suppression des **ponts thermiques**. Cela est rendu possible grâce à l'**ajout de profilés en PVC isolants**, insérés dans les zones sensibles de l'équipement (entre les parois métalliques notamment).



Classe climatique 5

La classe climatique 5 est une norme européenne qui garantit un bon fonctionnement de l'équipement dans des ambiances où la température atteint en moyenne 40 °C avec un taux d'humidité de 40 %. Elle représente la classe la plus exigeante, adaptée aux environnements particulièrement difficiles.

Pourquoi est-ce important ?

Connaître la classe climatique d'un équipement permet de s'assurer qu'il est adapté à l'environnement où il sera installé.

Une classe inadaptée peut entraîner une **surconsommation** d'énergie, un **risque de surchauffe** ou une **mauvaise conservation des produits**.

Pourquoi est-ce essentiel ?

Un pont thermique est une zone où la chaleur (ou le froid) peut facilement s'échapper, créant des pertes d'énergie, des condensations ou de la formation de givre.

GUIDE DES ICONES TECHNIQUES



Fluide frigorigère



Réfrigérant naturel également connu sous le nom de propane



Meubles pouvant contenir ce type d'aliments



Modèle avec hygrométrie contrôlée



Froid positif
+1°C +10°C



Froid négatif
-18°C -22°C



Maintien en température
+70°C



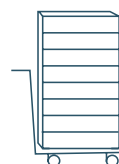
Multi-températures
+1°C +10°C / -18°C -22°C



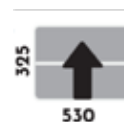
Mannequin frigorigère



Chariot type «échelle»
15 ou 20 niveaux



Chariot de four
20 niveaux



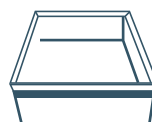
Taille et sens de la grille. La flèche permet de comprendre le sens d'insertion de la grille dans l'équipement



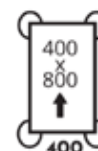
Meuble contenant des grilles



Meuble contenant des grilles et/ou des plaques Inox



Meuble contenant des tiroirs



Chariot avec dimensions et sens d'insertion

COMMENT LIRE NOS RÉFÉRENCES ?

Structure commune à toutes les références



Fonction / Type de produit RESTAURATION

Code	Signification
HOR	Armoire à grilles HORIZON GN2/1
HOREN	Armoire à grilles HORIZON 400x600
AEMB	Armoire à grilles EMBOUTIE Inox
AEMBP	Armoire à grilles EMBOUTIE GALVA
AP	Armoire à poisson
AC	Armoire à chariot
ATC	Armoire de transfert
AGRO	Cellule de refroidissement avec réserve
CCG	Cellule mixte Inox
CR	Cellule de refroidissement
ECC	Efficiency cellule à chariot COMPACTE
ECS	Efficiency cellule à chariot STANDARD
MAN	Mannequin frigorifique
SBN	Nouveau soubassement à tiroirs
MB	Meuble bas
TTV	Tour traiteur ventilé
M	Meuble bas MISTRAL
MBM	Meuble bas monocoque



Fonction / Type de produit BOULANGERIE PÂTISSERIE

Code	Signification
POUS	Armoire de fermentation à grilles
AFCH	Armoire de fermentation à chariot
BLABOSC	Surgélateur-conservateur 400x600 - blanc
BMAXI	Surgélateur-conservateur 600x800 2 compartiments - blanc
BML	Surgélateur-conservateur 600x800 1 compartiment - blanc
BMP	Conservateur démontable 600x800 - blanc
TTV	Tour traiteur ventilé
BTP	Tour pâtissier statique - blanc



Température & Froid

Code	Signification
+	Froid positif
-	Froid négatif
M	Mixte (positif + négatif) ou maintien en température
F	Froid
R	Refroidissement
GEL	Froid négatif
POS	Froid positif



Technologie / Fluide

Code	Signification
PR	Puissance renforcée
SG	Sans groupe
R2	Gaz R290
R5	Gaz R452A
R7	Gaz R455A
CO2	CO2



Configuration / Capacité

Code	Signification
1P	1 porte
2P	2 portes
S	Simple accès
T	Traversant
N	Niveaux
D	Avec dessus
X	Inox
B	Blanc
AGD	Avec groupe à droite
AGG	Avec groupe à gauche

Nos sondes

Toutes nos sondes NTC sont conçues pour offrir une robustesse optimale et une exclusivité garantie. Chaque modèle est identifié par un numéro de série unique.

Les images des produits présentées dans ce catalogue sont données à titre indicatif et peuvent ne pas refléter fidèlement les caractéristiques exactes du produit livré. Les photos sont non contractuelles.

[illegible]

[illegible]

1 - Champs application :

Les présentes conditions générales s'appliquent à l'ensemble des relations contractuelles conclues entre notre société et le client et relatives aux matériels, équipement, pièces ou outillages (ci-après dénommés « les produits »), fabriqués et/ou commercialisés par notre société.

Toute condition générale d'achat acceptée expressément par notre société ne s'applique que de façon supplétive en cas de disposition non prévue par les présentes. Les présentes conditions générales annulent et remplacent les conditions générales précédentes et tout document échangé entre notre société et le client avant la conclusion de tout accord définitif.

Font partie intégrante de la relation contractuelle : les présentes conditions générales, notre tarif, les conditions particulières acceptées par les deux parties, la commande acceptée, les devis et documents techniques communiqués avant la formation du contrat et acceptés par les parties, le bon de livraison, et la facture. Les renseignements portés sur nos catalogues, prospectus et autres documents non-contractuels, ne sont donnés qu'à titre indicatif. Ils ne constituent pas une offre et nous nous réservons le droit d'y apporter sans préavis toute modification.

2 - Offres-Commandes :

2.1 Nos offres sont établies par écrit suivant la demande et (le cas échéant les spécifications remises par le client. Elles sont valables pendant le délai d'option mentionné, et à défaut pendant un délai d'un (1) mois à compter de la date l'établissement de notre offre.

2.2 Toute commande, doit être établie par écrit, télécopie ou courrier électronique. Elle n'est réputée acceptée qu'après-confirmation écrite, télécopie ou courrier électronique de notre société. Notre acceptation peut résulter de l'expédition des produits. Toute livraison partielle vaudra acceptation partielle de la commande. Les commandes passées à notre société par le client s'engagent de façon ferme et définitive. En cas d'indisponibilité totale ou partielle des produits au moment de la commande, le client ne pourra prétendre à aucune retenue ou indemnisation de ce fait. Toute commande avec cahier des charges ou spécifications techniques n'est valable qu'après validation de tous les documents par notre société.

2.3 Toute modification ou annulation de commande ou encore différé de la date de livraison par le client, doit faire l'objet d'une acceptation expresse et préalable par notre société. Elle pourra entraîner l'indemnisation de notre société pour la totalité des frais et dépenses engagées, sans préjudice de tout dommage et intérêt. Aucune annulation de commande ne sera acceptée si des commandes d'achat ont déjà été passées par notre société.

2.4 Nous nous réservons de subordonner cette acceptation écrite à : la réception d'un acompte suivant l'en-cours crédit accordé par notre assureur crédit.

2.5 **Prestations supplémentaires :** Nos prestations se limitent aux travaux décrits sur nos tarifs et/ou sur nos offres ou sur nos confirmations de commande postérieures. Toute prestation supplémentaire demandée postérieurement à la confirmation de commande initiale sera facturée en sus, sur la base d'une offre acceptée ou d'une confirmation de commande.

2.6 Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE)

Conformément aux dispositions des articles R.543-172 et suivants du Code de l'Environnement, nos produits électriques et électroniques sont soumis à la réglementation relative à la gestion des DEEE. En tant que producteur au sens de la réglementation, ODIC a adhéré à un éco-organisme (ÉCOLOGIC) agréé pour la collecte et le traitement des DEEE.

Le montant de l'éco-participation est inclus dans le prix de vente du produit et apparaît distinctement sur la facture. Cette éco-participation est intégralement reversée à l'éco-

organisme agréé chargé du recyclage.

L'acheteur est informé qu'il doit procéder à la collecte sélective de ces équipements en fin de vie, afin qu'ils soient traités dans les filières appropriées, et ne pas les jeter avec les déchets ménagers.

3. Prix :

Nos prix s'entendent HT, nets de droit, et « départ ». Nos prix sont ceux du tarif en vigueur au jour de la commande pour les produits standards et ceux de notre offre ou de notre confirmation de commande postérieure pour les produits spécifiques. Ils sont fixés en fonction des conditions économiques et financières existantes ; notre société se réserve le droit de les modifier à tout moment, sans préavis, en cas de modification de ces conditions, incluant les hausses tarifaires des fabricants ou constructeurs de nos produits. Les paiements dus à notre société de peuvent faire l'objet de compensation ou de réduction sans notre accord préalable écrit.

4. Paiement :

4.1 Le paiement de nos produits et prestations s'effectue selon les conditions mentionnées sur la facture. Les paiements sont réputés effectués à notre siège social. En cas de paiement par traite, celle-ci devra nous être retournée acceptée sous huitaine. Tout paiement anticipé ne donnera lieu à aucun escompte.

4.2 **Retard de paiement :** Tout retard de paiement ouvre le droit à notre société de réclamer dès le lendemain de l'échéance dépassée et sans qu'une mise en demeure ne soit nécessaire, le paiement d'une pénalité de retard calculée par application aux sommes dues d'un taux d'intérêt égal à trois fois le taux d'intérêt légal en vigueur et le paiement d'une indemnité forfaitaire de 40 euros. Tout retard de paiement pourra entraîner, 8 jours après une mise en demeure demeurée infructueuse, l'exigibilité immédiate de toute somme due non échue, y compris pour les commandes impayées antérieures, livrées ou en cours de livraison ; la résiliation de plein droit du contrat à notre initiative, avec conservation des acomptes perçus ou sa résolution de plein droit si bon semble à notre société, sans préjudice de tous dommages et intérêts ; l'exigibilité à titre de dommages et intérêts d'une indemnité de 15% pour préjudice subi par notre société. Tout retard de paiement donnera également le droit à notre société de subordonner l'exécution des contrats successifs, même après livraison partielle, au règlement comptant ou à la fourniture de garanties supplémentaires à celles initialement prévues.

4.3 **Acompte et garantie de paiement :** notre société pourra soumettre à l'acceptation de la commande le versement d'un acompte de 20% au minimum à la commande. En outre, notre société se réserve la possibilité d'exiger comme condition de la commande, la fourniture par le client d'une garantie de paiement à première demande couvrant tout ou partie du montant des produits et des prestations, notamment en cas d'incident de paiement, de doute sur la solvabilité du client, de modification de sa structure juridique, ou de circonstances de nature à aggraver le risque d'insolvabilité.

5. Livraison-Transfert des risques-Réclamations :

5.1 C'est au client qu'il appartient de vérifier et de confirmer à notre société l'accessibilité du lieu de livraison pour la livraison des produits à lui livrer. Les coûts de transport des produits sont standards. En cas de frais supplémentaires de transport et de livraison, liés à toutes difficultés imprévues ou non portées à la connaissance de notre société au moment de la fixation du tarif, notre société pourra les répercuter en totalité au client dûment informé, quelles que soient les modalités de transport.

5.2 **Délais de livraison :** Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif et selon les informations disponibles lors de la confirmation de commande. Le client ne peut prétendre à aucune retenue ou indemnité en cas de dépassement de ces délais ni report, résiliation ou résolution du contrat en cours de réalisation. Toute modification de la commande en cours d'exécution pourra entraîner une prolongation des délais de livraison. En cas de refus de livraison à la date convenue sur le devis ou sur

la confirmation de commande ultérieure, notre société se réserve le droit de facturer au client le prix des produits au tarif en vigueur au jour de la livraison effective ainsi que les frais de stockage, sans préjudice de tous autres dommages et intérêts. Le paiement de la facture doit être effectué selon les modalités convenues, y compris quand le client a différé la livraison pour des raisons de convenance personnelle.

Toute demande de réduction du délai de livraison initialement convenu fera l'objet d'un accord écrit du Vendeur. Les frais supplémentaires éventuellement générés par cette modification seront entièrement à la charge de l'Acheteur.

5.3 **Transfert des risques :** Le client assume à ses frais, à compter de la remise directe des produits ou de leur remise au transporteur, tous les risques de perte ou de détérioration ainsi que la responsabilité des dommages qu'il pourrait occasionner, quelles que soient les modalités de paiement et conditions de transport et même en cas de contestation de sa part à l'égard des produits livrés, sans préjudice du droit de notre société d'invoquer le bénéfice de réserve de la clause de propriété ou de faire usage de son droit de rétention.

5.4 **Réclamations :** Il appartient au client de vérifier, impérativement, en présence du transporteur ou de notre préposé, et à ses frais, les produits à réception. Toute réclamation doit être portée de façon claire, précise et complète sur le bon de livraison dont la remise au client est de sa responsabilité et sur le récépissé du transporteur qui doit obligatoirement, signer, faire contresigner par le transporteur, son préposé, ou le nôtre, et dater. Elle doit être confirmée à notre Société, par L.R.A.R., dans un délai de trois jours à compter de la date de réception par le client, lequel devra également joindre des photos. A défaut, la réception des produits sera réputée sans réserve et notre responsabilité pour défaut de conformité des produits et défauts apparents, ne pourra être mise en cause. En cas de manquement, d'avarie, de retard ou de tout dommage lié au transport, le client doit faire toute réserve de façon claire, précise et complète, sur le récépissé du transporteur et le bon de livraison dans les mêmes formes et modalités que ci-dessus (5.4) et doit, en outre, exercer le recours contre le transporteur dans les conditions et délais légaux prévus par l'article L133-3 du Code de commerce, en cas de vente départ comme de vente franco. Les réserves seront confirmées par le client par LRAR au transporteur au plus tard dans les trois (3) jours de la livraison des produits, un double de cette lettre étant adressé à notre société.

6. Retour :

Tout retour de matériel doit faire l'objet d'un accord formel entre le vendeur et l'acquéreur. Tout matériel retourné sans cet accord sera tenu à la disposition de l'acquéreur et ne donnera pas lieu à l'établissement d'un avoir.

7. Livraison - installation du matériel :

Au cas où l'acheteur solliciterait l'installation de matériel livré par le vendeur, l'opération de montage et d'installation fera l'objet d'un contrat spécifique qui précisera les obligations de chacune des parties.

8. Conditions d'utilisation des produits :

Les produits doivent être utilisés conformément aux spécifications du cahier technique, sécurité et entretien remis lors de la livraison au client. Les clients sont tenus d'informer leurs propres clients de ces conditions d'utilisation.

9. Service après-vente :

Les travaux de réparations ne sont entrepris qu'après acceptation écrite par le client du devis de la société. Au cas où le devis n'est pas accepté, les frais de démontage, de contrôle et de remontage restent à la charge du client.

Si le client commande les travaux sans devis préalable, aucune contestation du prix de ces travaux n'est admise. La société s'engage à réaliser ou faire réaliser ces travaux avec le plus grand soin, sans toutefois qu'ils puissent bénéficier par la suite de la garantie qui s'applique au

matériel neuf.

10. Limite de la garantie :

Les produits fournis par ODIC bénéficient d'une garantie contractuelle de 12 mois à compter de la livraison, couvrant uniquement les défauts de matière ou de fabrication.

Les pièces détachées fournies dans le cadre d'une réparation ou d'un remplacement bénéficient d'une garantie spécifique de six (6) mois à compter de leur livraison.

Concernant les pièces détachées, un formulaire de demande de prise en charge est transmis au client. Celui-ci doit être dûment complété et retourné à la société pour évaluation. La prise en charge sous garantie sera confirmée ou refusée après analyse de la demande.

Les consommables ne sont pas couverts par la garantie contractuelle.

La garantie est strictement limitée au remplacement ou à la réparation des produits reconnus défectueux par Odic, à l'exclusion de toute autre indemnisation.

Elle ne s'applique pas en cas de mauvaise utilisation, d'usage normale, de négligence, d'entretien inadéquat ou de modification du produit par l'Acheteur.

En aucun cas, la responsabilité de Odic ne pourra être engagée au titre de dommages indirects, pertes d'exploitation ou manque à gagner.

11. Réserve de propriété :

Notre société conserve la propriété des produits jusqu'au paiement de l'intégralité du prix en principal, intérêts, frais et accessoires. Le paiement est réalisé à l'encaissement effectif du prix. La remise de traite ou de tout autre titre créant une obligation de payer ne constitue pas un paiement. En cas de non-paiement à l'échéance convenue, le client devra, à ses frais, risques et périls, restituer les produits impayés, après mise en demeure par LRAR. A défaut, nous nous réservons le droit de reprendre les produits livrés. Notre droit de reprise pourra s'exercer indistinctement, à concurrence du montant resté impayé, sur tous les produits vendus par notre société et encore en possession du client. Le client ne pourra en aucun cas nantir, donner à gage ou consentir des suretés sur les produits impayés. En cas de revente, le client cède à notre société toutes les créances nées à son profit de la revente.

12. Propriété industrielle et intellectuelle :

La vente des produits et la fourniture de prestations de service n'entraînent en aucun cas transfert par notre société des droits de propriété industrielle et intellectuelle y afférents.

13. Force majeure :

Dès la survenance d'un événement tels que incendie, inondation, accident de fabrication ou de transport, bris d'outillage, tempête, émeute, guerre, conflit, attentat, grève totale ou partielle dans notre société ou chez le client ou encore chez les fabricants prestataires de services, transporteurs, services publics ou injonctions impératives des pouvoirs publics, accident d'exploitation, bris de machine ou explosion ou tout autre cas de force majeure, la partie détaillante informera par écrit l'autre partie de l'impossibilité de remplir ses obligations. La commande sera suspendue jusqu'à cessation de l'événement En cas de suspension de plus de six mois, elle pourra être résiliée par l'une ou l'autre des parties.

14. Confidentialité :

Le client s'engage à ne divulguer aucune information technique, commerciale, financière ou juridique ou encore relative à son savoir-faire, concernant notre société ou les produits qu'elle commercialise, dont il aurait eu connaissance au cours des relations contractuelles engagées.

15. Clause attributive de juridiction-Loi applicable :

Les présentes conditions générales et toutes relations contractuelles entre le client et notre société sont régies par le droit français. Tout litige en résultant relève de la compétence exclusive du tribunal de commerce de Chalon-sur-Saône même en cas d'appel en garantie, de pluralité de défendeurs ou encore en référé.



www.odic-sa.com

ODIC

Avenue de l'Europe 71210 ÉCUISSSES
+33 (0)3 85 73 90 00 - contact@odic-sa.com

